17 SIERPIEŃ 1938 R.

PRAKTYCZNA PANI

№ 25

DOBRA OBYWATELKA

TYGODNIK ILUSTROWANY

WYCHODZI W KAŻDĄ SOBOTĘ

30 gr.

Prenumerata miesięczna 1 zł.

Numer ten zawiera 24 str. tekstu z rycinami i kolorowemi modelami sukien oraz osobny arkusz z tablicą krojów i wzorami robót.

Treść:



NA HALI KRÓLOWEJ (Fot. J. Jaroszyński)

MORSKIE OKO (Fot. J. Jaroszyński)



SZEŚĆ SPADOCHRONIAREK SOWIECKICH.

Tych sześć młodych dziewcząt skoczyło z wysokości 7035 m. bez aparatu z tlenem, bijąc dotychczasowy rekord Fedorowej z Leningradu, która skoczyła z wysokości 6350 m. Wszystkie skoczki powietrzne wylądowały szczęśliwie.

PRZED WYBOREM MISS ANGLJI.

Piętnaście najpiękniejszych Angielek wybrano z pośród 50.000 kandydatek na tytuł miss Anglji na 1935 r. Każda z tych piętnastu dziewcząt jest przedstawicielką odrębnej prowincji. Zdjęcie wykonane w Selfridge, gdzie miss wybiera dwunastu sędziów.

MODNY BERET Z WŁÓCZKI

Na czterech oczkach łańcuszka zamkniętego w kółko, zrobić 12 słupków. W drugim rzędzie robić co drugi raz słupek, co drugi w jedno oczko 3 słupki. W trzecim rzędzie w każdy słupek jeden słupek tylko w środkowy słupek grupek trzysłupkowych, zawsze po trzy słupki. Będziemy już mieli widoczny sześciokąt. Dalsze rzędy stale słupek w słupek na kantach trzy w środkowy poprzedniego rzędu. Gdy już mamy sześć rzędów, robimy dwa tak samo, ale z innego odcieniu wełny. Dalej znów trzy rzędy barwy zasadniczej, czwarty zaś drabinkowy do przewlekania sznurem, który ściąga lekko główkę. Za drabinką znów trzy rzędy słupków, jak zwykle. Na tem kończymy wierzch beretu i przestajemy przybierać. Robimy trzy rzędy słupków bez przybierania na kantach, w następnych trzech co 15 oczek nabieramy dwa razem na szydełko, czyli odejmujemy. Drabinka, t. j. słupek dzielony oczkiem, robiony w co drugie oczko dolnego rzędu. Drabinka pierwsza na denku przybiera na kantach, jak inne, drabinka ostatnia nie przybiera. Na denku przewlekamy ją sznurem odmiennej barwy, dolną zaś tej samej co barwa beretu, gdyż nie służy ona do ozdoby, tylko do ściągnięcia beretu na miarę głowy. Z ozdobnego sznura robimy kokardę lub zeszywamy koło. Sznur skręcamy zwyczajnie albo pleciemy z wełny warkocz, który się b. ładnie i miękko układa, zwłaszcza przy zszywaniu w koło stanowiące ozdobę beretu. Beret na modelu zrobiono z wełny włoskiej grubej: robiąc z innej grubości nie możemy się kierować wyłącznie podanemi wyżej wskazówkami, chociaż ogólny sposób będzie ten sam, może jednak zajść potrzeba zrobienia kilku rzędów mniej lub więcej. W takim wypadku podajemy wymiary, przy pomocy których da się zrobić beret z każdej grubości nawet z materjału. Środek denka ma średnicę 13 cm, rząd innego koloru jest szeroki na dwa cm. Do sznura denko ma średnicę 26 cm. Do końca przybierania, t. j. cały wierzch 40 cm. Ze spodem średnica całego płata mierzyć winna 52—54 cm. Obwód głowy zależnie od potrzeby, robiąc napamięć, daje się zazwyczaj 58 cm sznur, łatwo zresztą rozluźnić. Waga wełny na naszym modelu 7 deka.





Przy odrobinie dobrej woli nawet przy pracy można zapewnić sobie i drugim warunki higjeniczne, zwłaszcza na prowincji. Na fotografji widzimy szwalnię w której się uczą młode dziewczynki, a którym kierowniczka poleciła wynieść stoły i maszyny do ogrodu, aby mogły odetchnąć świeżem powietrzem.

SZCZĘŚCIE PANNY FRANI

Panna Franciszka wracała do domu późnej niż zazwyczaj. Pomimo, że właśnie był czerwiec i dni dłuższe niż kiedykolwiek, na schodach wiodących do jej mieszkania było już dobrze ciemno. Coprawda nie bywało tam bardzo widno i we dnie, zwłaszcza na ostatniem pięterku, gdzie była już tylko góra i przygórki, komórki i mieszkanko panny Frani.

Mieszkanko to było dumą i szczęściem posiadaczki. Pokoik maleńki z kuchenką małą, jak pudełko i wąziutkim przedpokoikiem, w którym stał kosz z rzeczami, a nad nim wisiało druciane wieszadło z okryciami, oddalony od sąsiadów, słoneczny, ciepły, stanowił jej niepodzielne panowanie. Miała na oknach sporo kwiatów, rozmaitych serwet i serwetek, filetową firankę, kapę, a nawet manekin, na którym upinała suknię, wnosiła do pokoju na czas roboty, trzymając go zwykle w kuchni.

Panna Franciszka nie pracowała w magazynie, bo była na to za słaba. Natura ją upośledziła, dając jej skrzywioną łopatkę, rozwinęła się nie tęgo, była mała, drobna i chorowita. Musiała mieć możność przerwania pracy od czasu do czasu, choć na dzień, na dwa, szyła zatem przeważnie po domach, a że szyła pięknie, więc jej nie brakło roboty.

Ostatnio z powodu zamążpójścia panny doktorówny ze Wspólnej, pracowała całe dwa miesiące bez przerwy, w niektóre dni aż do późnego wieczora.

Niosła właśnie kolację do domu, którą jej pani doktorowa dała, a której przy pospiesznej robocie nie miała czasu zjeść, jeszcze i torebkę ze ścinkami, przeznaczonemi do aplikacji. Serwetki i dywaniki ze ścinków, albo aplikacje z kawałków były specjalnością panny Franciszki to też miała ich pełno w pokoju.

Kiedy doszła do mieszkania, coś ją zaniepokoiło, wydało jej się, że słyszy jakiś ruch w środku, dotknęła klamki, drzwi były otwarte, z pokoju biło na schody światło zapalonej elektrycznej lampy, a na środku pokoju poruszała się nerwowo jakaś postać. Panna Franciszka wzdrasnęła, postać zamarła bez ruchu, aby po chwili rzucić się do drzwi, do ucieczki. Dziewczyna zdążyła trząsnąć drzwiami i zatamować jej przejście.

— Klucz, klucz — myślała błyskawicznie, klucz był, zdążyła go przekręcić i wyczerpana wrażeniem, opadła na kosz w przedpokoju.

Kiedy pierwszy przestrach minął, pomyślała jasno i trzeźwo: — złapał się w pułapkę, stamtąd nie ma wyjścia, czwarte piętro, wysoko, trzeba zejść teraz po policję. Dźwignęła się z trzeszczącego kosza i zabierała do wyjścia. Wewnątrz, w pokoju panowała cisza tak głęboka, że przez jedną chwilę pomyślała, że jej się przewidziało, że tam nikogo nie było. Ale zamknięty usłyszał pewnie ruch za drzwiami i domyślił, czem to grozi. Podszedł do drzwi i lekko poruszył klamką. W dziewczynie załomotało serce i krew uderzyła popłochem.

— Nie wyjdzie pan stamtąd, zamknięte... wymówiła z trudem, zmienionym ochrypłym głosem, kolana pod nią latały.

— Idę po policję — krzyknęła raptem piskliwie.

Od wewnątrz szarpnięto drzwi siłą rozpaczy i determinacji.

— Drzwi mocne, nie da pan rady, tylko się ludzie prędzej zlecą i nie daj Boże jak spiorą; to już i policja lepsza.

— Paniusiu, — paniusia mnie puści, zaskamłał głos przerażony. — Paniusiu, ja przecież nic z tego, ja przecież nic nie zabrałem... niech mi paniusieczka wierzy.

— Nie zabrał, jakże miał zabrać, kiedy go przyłapała i zamknęła, ma się też czem chwalić, nie zabrał.

— A pocoś tu lazł do licha? — krzyknęła w ostatecznej złości. W pokoju zupełnie ścichło.

Dziewczyna chwyciła płaszczyk i otworzyła drzwi z zatrzasku. W pokoiku otworzyło się okno.

— Wyskoczy — pomyślała w popłochu, — Chryste Panie, wyskoczy.

— Panie, co pan tam wyprawia, poco pan otworzył okno?

Ani słowa odpowiedzi.

— Panie, to się na nic nie przyda, połamie pan tylko nogi.

— O Chryste — zajęczało coś w pokoju, poco mnie tak pani męczy. Przysięgam jak Bóg na niebie, że nie przyszedłem kraść.

W pannie Frani odezwała się w tym momencie przyrodzona żartobliwość.

— Pocoś pan lazł tu na górę, patrzeć na piękne widoki,

— Paniusiu, niech mnie paniusia puści.

— Ja mam pana wolno puścić? Bandyta, złodziej, pajęczarz! — zaperzała się potrochu coraz mocniej.

— Pierwszy raz, jak Boga kocham!

— Pierwszy i ostatni; ja myślę! nauczą pana rozumu, po cudzych mieszkaniach łazić, biednych ludzi okradać.

— O Boże, niech mnie pani puści. W głosie proszącego była taka rozpacz i taka nieludzka trwoga, że nią to do głębi wstrząsnęło.

— Jakże ja pana mogę puścić, przecież, jak tylko otworzę, pan mnie z pewnością zabije.

Zamknięty widać zrozumiał, że dziewczyna naprawdę nie otworzy, nie przez zemstę, a ze strachu, nie było żadnej nadziei, zamilkł i odszedł od klamki, którą szarpał nieustannie. Zrobiło się przez chwilę cicho, a potem...

— Co to takiego? — pomyślała przezorna dziewczyna. Z pokoju wydobywały się jakieś stłumione, ni to śmiechy, ni to jęki; coś, co ją przejęło zgrozą.

— Nic innego tylko płacze. Panie Jezu, Matko Najświętsza, cóż ja nieszczęśliwa zrobię?

— Panie, panie — rozpoczęła pertraktacje. W pokoju nagle ucichło.

— Panie, jak pan się nie wstydzi?

— Panie, czemu się pan nie odzywa?

— Jabym pana wypuściła, ale jakże ja to zrobię?

Rzezimieszek już był pode drzwiami.

— Na rany Boskie, niech się paniusia zmiłuje.

— Ale ja tego nie powinnam robić, pan powinien iść do więzienia, przecież pan chyba rozumie.

— Przecież ja nic nie zrobiłem, pierwszy raz; roboty nie mam, jeść co nie mam; przecież człowiek musi jakoś żyć.

— Ze złodziejstwa?

— Paniusiu na litość Boga...

— Ja się pana strasznie boję. Wypuszczę pana jutro rano.

— Paniusiu...

— Za dnia będę się mniej bała.

— Paniusiu najukochańsza.

— A jakbym nawet sprobowała? boję się... chyba żeby, ach mój Boże, to zupełnie niemożliwe.

— Zabiję się, skoczę z okna.

— Niechże pan nie będzie taki, niech pan słucha, proszę odejść od drzwi do okna zupełnie, stanąć tyłem do drzwi, muszę widzieć przez dziurkę, że pan stoi przy oknie. Niech pan liczy do czterdziestu, a potem wyjdzie. Ja ucieknę.

— Paniusiu kawałek chleba.

Pannę Franciszkę ścisnęło coś pod piersiami. Głodny — pomyślała z żalem.

— Położę na koszu w przedpokoju, niech pan tam siądzie i zje, ale niech mi pan nic nie weźmie.

— Jak Boga żywego w niebie...! — zamknięty gruchnął się pięścią w piersi, aż jęknęło.

Panna Franciszka wydostała z szafki chleb i szmalec i z paczuszki, którą przyniosła, serdelek i pomarańczę i położyła na koszu.

— Już, niech pan odejdzie do okna.

— Stoję.

— Niech pan liczy, ale głośno.

— Raz, dwa, trzy, cztery:...

Jeszcze nie doliczył do dziesięciu, kiedy panna Frania zdenerwowana i zziajana przekręciła klucz od kuchni i trzęsąc się z wewnętrznego zimna; przysiadła na niskim stołeczku. Zaczęły się w niej budzić wątpliwości i obawy.

— A jeżeli co zabierze? może wyciągnął dolarówkę albo obrączki po rodzicach, może zabrał jej źrebakowe futerko, spłacane jeszcze dotąd ratami. Chwile upływały zwolna; jakieś dziwnie ciężkie i groźne. Koszyk w korytarzu zatrzeszczał, widocznie jedzący się podniósł.

— Niech Bóg pani wynagrodzi.

— Dobrze, dobrze; niech pan idzie; bramę zamkną.

— Dziękuję pani stokrotnie.

— Niema za co, proszę już iść!

Za drzwiami, „ktoś" się ociągał: jakby chciał coś mówić, zaszeleścił nogami, zaszurał, przystanął, westchnął głęboko i wyszedł nareszcie na schody, nie zamykając drzwi za sobą. Dziewczyna słuchała uważnie. Gdy zeszedł jakieś dwa piętra, wypadła z kuchni jak szalona i trzasnęła mocno drzwiami.

— Nareszcie, nareszcie, — uwolniła się zmory, ale nie uwolniła od strachu. Oglądała wszystkie kąty, sprawdzała szafę i szuflady, nigdzie nic nie brakowało, tylko na łóżku leżały rzucone w popłochu sukienki.

— Głodny był — pomyślała z przykrością i żalem — mój Boże, mój kochany Boże.

— — — — — — — — — — — —

Kiedy panna Franciszka otworzyła nazajutrz drzwi wejściowe, żeby się udać do roboty, ze zdziwieniem zobaczyła w progu blaszaną puszkę od cukierków, a w niej pęk bzu i cztery białe narcyzy.

Przelękła się tego widoku. Nie otrzymywała kwiatów nigdy, a do tego w taki romantyczny sposób, nie miała szczęścia do chłopców, chociaż nie była wcale brzydka. Szczupłą, bladą twarz z wyrazem jakby pokory, ożywiały piękne, słodkie, jak u sarny oczy, ale skrzywienie łopatki odbierało jej całkowicie wszelką względem płci brzydkiej odwagę, a zahukana mina i niechętne odpo-

wiedzi sprawiały, że na zabawach nikt się nią nigdy nie zajmował, nikt nie zapraszał do tańca. Z latami odsunęła się zupełnie od kuzynek i towarzyszek, żyjąc tylko życiem swojej klienteli, kościołem i upiększaniem swego mieszkania.

Była jeszcze młoda, a wyglądała znacznie młodziej, dobiegała dopiero trzydziestki, ale tak się jakoś złożyło, że już była „starą panną". Teraz jednak, na widok pachnącego bukietu coś w niej drgnęło nagłym żalem, a potem nieznanem wzruszeniem.

— To pewnie ten... — pomyślała rzewnie — i pewnie ukradł — dokończyła myśl ze zgrozą.

Po dwóch dniach wszystko poszło w niepamięć, ale kiedy w kilka dni potem i jeszcze raz i potem drugi powtórzyła się rzecz z kwiatami, panna Franciszka poczuła się wytrącona z równowagi.

Na szczęście, że oczu sąsiadów uchodziło to jak dotąd. Na górę rzadko kto chodził zwłaszcza z rana, do klientek chodziła sama, dość, że bukietów zakwitających pod drzwiami ułomnej szwaczki nikt nie zauważył.

Pewnego dnia wszakże zapytała ją znienacka dozorczyni:

— Czy to do pani łazi czasem taki chłopak?

— Chłopak?

—Tak, taki sobie obdartus, zlękłam się; czego się po schodach tłucze, powiada na ostatnie piętro...

— Do mnie?

— Nie powiedział, że do pani, ale ostatnie to ostatnie.

— Czy był dzisiaj?

— Właśnie mówię...

Panna Franciszka już odzyskała rezon.

— Ach, jeżeli ten co dzisiaj, to przyniósł do mnie robotę.

— Że też ludzie mogą przysyłać takiego oberwańca. Mogliby mu przecież coś dać na grzbiet. Nawet byłby ładny chłopak, ale strach takiego do domu puszczać.

— Że strach, to strach... pomyślała panna Franciszka, która pamiętała swój strach dobrze, ale mimo wszystko zrobiło się jej czegoś przykro.

— Głodny, obdarty, biedaczek... płakało w niej czułe serce.

— — — — — — — — — — — — — — —

Przy obiedzie u pani doktorowej panna Franciszka opowiedziała coś nie coś o biedzie „pewnego znajomego", nie oskarżając go o nic i o nic nawet nie prosząc, ale że opowiedziała nietyle to co było, ale to co chciałaby aby było, dość, że wszystkich zainteresowała.

Ludzie ją lubili, nigdy o nic nie prosiła, kiedy więc teraz zrozumiano, że na dnie smutnej opowieści drży błaganie o ratunek, pospieszono jej z pomocą.

Garderoby znalazło się tyle, że musiała ją do domu zabierać przez kilka dni, partjami. W niedzielę to obejrzała, oczyściła, odprasowała i z biciem serca czekała. Mógł już przecież nigdy nie przyjść, zwłaszcza po spotkaniu z dozorczynią, a może i tak... wogóle, wiecznie przecież tak trwać nie mogło.

— Lepiejby już nie przychodził — myślała panna Franciszka — kwiaty są pewnie kradzione, a choć kwiat to tylko kwiat, ale zawsze...

Od poniedziałku rano, panna Frania wstawała niezwykle wcześnie, wymykała się na schody i kładła pod swojemi drzwiami tobołek z przygotowaną odzieżą i kartkę, na której napisała dużemi, wyraźnemi literami:

— Dziękuję za kwiaty i proszę to przyjąć.

Minęły w niepokoju dwa dni, trzeciego wychodząc do roboty nie zastała swej paczki tylko trzy czerwone róże, a nazajutrz... nazajutrz znalazła pod swoim progiem piękną pocztówkę z malowanemi różami i tabliczkę czekolady. Na pocztówce widniał napis:

Do śmierci nie wypowiem, jaką wdzięczność czuję,
Padam do nóżek i rączki całuję.

Pannie Frani łzy się stoczyły po policzkach. To co przeżywała, było przecież takie piękne! Czytywała czasem powieści i choć nie przeprowadzała porównań, odczuła jednak dokładnie, że to w czem grała teraz rolę jest tak interesujące, jak powieść.

— — — — — — — — — — — — — —

Ale w następnych dniach zdarzyło się coś jeszcze piękniejszego. Kiedy panna Frania wychodziła pewnego ranka z domu jak zazwyczaj, zobaczyła na swej drodze młodego, smukłego chłopca, ślicznego jak malowanie... w garniturze pana doktora. Serce w niej zamarło z trwogi, nie mogła, nie chciała być widziana! Pragnęła się skryć pod ziemię ze swoją krzywą łopatką i bladą, smutną twarzyczką.

Przeszła koło niego śmiało, chociaż jej ciemniało w oczach, pocieszając się, że przecież nie zna jej i nie pozna. Spojrzał, ale się nie ruszył, wszystko więc poszło szczęśliwie, tak szczęśliwie, że aż się pannie rani łzy zakręciły się w oczach i coś ścisnęło w głębi serca. Jednakże się omyliła: — bo kiedy ochłonęła z pierwszego swego wburzenia, usłyszała najwyraźniej, że ktoś idzie krok w krok za nią.

Chłopak szedł najwyraźniej za nią i wiedział kim ona była. Robiło się jej naprzemian zimno i gorąco, skrzywienie łopatki wydawało się jakąś górą, która ją tłoczy do ziemi. Chwilami czuła się tak słaba, że pragnęła paść na chodnik.

Musiało się to jednak skończyć. W pewnej chwili ktoś dotknął jej lewego łokcia, drgnęła i odwróciła się gwałtownie. Stał przed nią z kapeluszem w ręku i mówił coś niewyraźnie, czego wcale nie słyszała. Gdyby był mówił nawet głośniej, niczby też nie usłyszała, taki się w niej zerwał tumult i taki miała szum w głowie. Ale tak się po chwili wszystko samo przez się zrobiło, że szli razem obok siebie, on z ręką pod jej szczupłym łokciem i jakoś się zrozumieli.

Chłopiec był trochę nieśmiały, ona do dna duszy strwożona, ale kiedy stanęli pod bramą domu, gdzie tego dnia panna Frania miała robotę, musieli dobrą chwilę postać, żeby dokończyć rozmowy.

I jakoś tak się złożyło, że się często widywali. Panna Frania, trzeba przyznać, nie obiecywała sobie nic z tego całego widywania, tak już nawykła do tego, że musi zostać starą panną, że nawet nie pomyślała o niczem, coby jej los odmienić mogło. Kiedy się jednak dowiedziała, że jej towarzysz spacerów ma lat dwadzieścia pięć, zrobiło jej się dziwnie przykro. Wydała się sobie taka stara.

— No i cóż z tego, że stara — zgromiła się zaraz surowo, — przecież to nie mój narzeczony, co mi do niego, a jemu do mnie. Pogadać, dlaczego? owszem, ale żeby coś być miało...

— — — — — — — — — — — — — —

Po kilku takich spotkaniach panna Franciszka zaprosiła pana Zygmunta do mieszkania.

Powinna to była może dawniej zrobić, ale tak jakoś nie śmiała. Zaproszony zaczerwienił się okropnie i nie powiedział ani słowa. Pewnie mu się przypomniała pierwsza w tem mieszkaniu wizyta. Zmieszała się i panna Frania, odwróciła się prędziutko i wpadła prosto na schody. Za sobą usłyszała nagle głos łamiący się ze wzruszenia.

— Nie będzie się panna Frania bała?

— Och! — wykrzyknęła przerażona — przecież ja nigdy... przecież ja zupełnie nie pamiętam... przecież to wcale nie szkodzi...

Nie gadali o tem więcej, ale już odtąd mniej chodzili na spacery, a coraz częściej i dłużej pan Zygmunt siadywał wieczorami u panny Frani i pił białą kawę z bułką. Aż wreszcie pewnego dnia stało się to, co się stać nie miało, a co biednej dziewczynie wydało równocześnie największem spełnieniem marzeń i najstraszniejszem nieszczęściem: — pan Zygmunt jej się oświadczył.

Miała tyle opamiętania, że odpowiedź odłożyła na dzień następny.

Przystał na to bez szemrania i poszedł wcześniej niż zazwyczaj. Odczuli wyraźnie oboje, że wchodzą teraz w nową erę, że tak jak bywało dotąd, już między nimi nie będzie.

Panna Franciszka się modliła i płakała, a potem śmiała z radości, że jej przecież Bóg pozwolił wysłuchać czegoś tak pięknego, jak oświadczyny miłosne, ale nazajutrz spokojnie i twardo odmówiła. Przekonała samą siebie, że młody, przystojny chłopiec chce ją wziąć z jej pieniędzmi, z jej pokojem i z jej... garbem, bo jest goły i samotny, a choć dostał teraz jakieś zajęcie, to zawsze jeszcze ona była dla niego wielką partją. Powiedziała mu to wszystko wyraźnie i bez ogródek. Odegrała rolę starej, doświadczonej opiekunki, obiecała pomagać...

Chłopak był w czarnej rozpaczy. Kiedy mu powiedziała, że jest stara, brzydka i... garbata, spojrzał na nią z osłupieniem.

Tak, tak, ujrzała najwyraźniej w tych jego wesołych zwykle, a teraz wystraszonych oczach, że była dla niego naprawdę i młoda i ładna i zgrabna. Struchlała prawie ze szczęścia, a kiedy w swojej rozterce wybuchnęła gorzkim płaczem i kiedy chłopak przypadł do jej kolan, wszystkie mądre postanowienia prysły jak bańka mydlana.

— — — — — — — — — — — — — — —

W miesiąc potem, pewnego wrześniowego popołudnia, przed dom, w którym mieszkała panna Franciszka, zajechała elegancka taksówka. Z pojazdu wysiadła ona sama, w zgrabnym, popielatym kostjumie i białym, strojnym kapeluszu, a za nią wyskoczył wesoły, jak szczygieł, równie elegancki chłopiec. Panna Franciszka przechodząc koło mieszkania dozorcy zatrzymała się na chwilę. W progu stał właśnie sam dozorca, była także dozorczyni i dwie służące z tego domu, a także praczka z sutereny i wszyscy dobrze słyszeli, jak panna Franciszka powiedziała wyraźnie, podając jakieś papiery, proszę zameldować mego męża.

WE ŚNIE

Pamiętam jeden wieczor pod gwiazd złocistym namiotem
Wymodlony przed laty przez długą serca tęsknotę,
Słowa spłoszone szczęściem w najcichszym łonące szepcie,
I serce — martwe ze szczęścia — przy sercu Twem nareszcie!

— — — — — — — — — —

Te same gwiazdy dziś płoną u nas ponad moją głową,
—słucham — czy dal przyniesie mi Twoje drogie słowo,
Słucham, choć wiem, że wieczór ten już dzisiaj nie wskrześnie,
—słucham — a serce szepce: powróci — ale we śnie.

ZOFJA HOLOTKOWA.

WYSPA PEŁNA KRASY

II.

Pamiętamy jeszcze z pobieżnych lekcyj historji o religjach Indyj Wschodnich, że czczono tam trójcę bóstw Trimurti, że Brama był uważany za stworzyciela, Siwa za niszczyciela, a Wisznu za zachowawcę i uspokoiciela.

Plemię Tamulów, zamieszkujących wyspę Cejlon, czci głównie Siwę, obawiając się jego złoczynnych możliwości.

Stąd Siwaiści bywają ponurego oblicza o przerażonem wejrzeniu i dziwnych praktykach. Wokoło świątyń Siwy i podrzędnych mu bożków gromadzą się w okresach świątecznych hałaśliwe tłumy, które urządzają procesje, korowody rydwanów z posążkami i wizerunkami ohydnych wielogłowych i wieloręcznych bóstw; wśród muzyki bębnów, gongów i piszczałek ciągną tańczące bajadery i zastępy pląsających czarowników.

Tamuli, czciciele Siwy, tworzą tylko trzecią część ludności pogańskiej Cejlonu. Dwie trzecie to Syngalezi, wyznawcy buddyzmu. Kult Buddy, wielkiego reformatora w V wieku przed Chrystusem, liczy 138 miljonów zwolenników i to nietylko wśród Indusów, ale w Chinach, Tybecie i Japonji.

Piękne teorje Buddy, znoszące kastowość, głoszące równość wszystkich ludzi, wyrzeczenia się wszelkich pożądań, wzbraniające kraść, zabijać, upijać się przemawiały i przemawiają do dusz ludzi Wschodu, którzy żyją z naturą i skromni są do szczęśliwej zadumy; jednocześnie jednak wpaja niedorzeczne teorje, jak wędrówki dusz po śmierci między zwierzęta, i zakazuje zabijania pcheł, wszy, szczurów i węży, z obawy, aby nie przeszkodzić duszy jakiego przodka, który w ten sposób doskonali się w drodze do wieczności.

Misjonarze przybywający na wyspę Cejlon, stają narazie bezradni wobec moza przesądów i wierzeń, z któremi walka jest trudna i mozolna. Bo cóż tu powiedzieć i jak przekonać rodzinę, która ucieka z domu, aby mógł się w nim rozgościć wąż okularnik.

— To nasza matka! wołają dzieci osierocone przed kilku dniami.

— — — — — — — — — — —

Może i łatwiej przyszłoby nam zrozumieć życie wewnętrzne Tamulów i Syngalezów, gdybyśmy się nagle znaleźli wśród tajemniczej przyrody, która ich dzieciństwo i młodość kołysze, upaja i przeraża.

Przysłowie tamulskie mówi, że nie narodził się ten, coby przez dżunglę szedł bez trwogi i zachwytu.

Groza i piękno, życie i śmierć, straszą istotnie w cejlońskich gęstwinach, a ten bór dziewiczy pokrywa jeszcze cztery piąte całej wyspy.

Niekiedy widać tam szlaki czarne, po których włóczy się leśny dziki Indus, ścieżki, gdzie przepada zbiegły przestępca, ale cudzoziemiec nie ośmieli się nigdy zapuścić w ten sklepiony labirynt, gdzie przyroda miesza wszystko co kiełkuje, rośnie, wzlata, biegnie, pełza, pociąga i odpycha. On pójdzie jedynie wielką drogą, która łączy ze sobą rzadkie tu pobrzeżne miasta Cejlonu. Gościńce te przesiąkłe są potem robotników szosowych tamulskich. Mężczyźni i kobiety pracują ciężko, aby wydzierać dżungli ścieżki, które wciąż grożą zarośnięciem i zdziczeniem.

Nad podróżnym zwisają pnącza, jak macki; kosmate od mchów, skręcone lub naprężone, usidlają tysiące drzew przeróżnych gatunków.

Na gruncie leśnym wyrosłe liany, paprocie, kaktusy, pnie powalonych drzew tworzą często zapory nieprzebyte. Dżungla skąpana w potokach deszczów w ciągu dwóch miesięcy ulega zupełnemu odrodzeniu. Drzewo odnawia liście, pomnaża gałęzie, okrywa się kwieciem i wydaje owoce. Trzęsawiska i bagna zasilone wilgocią wydają zabójcze opary, miazmaty gorączki.

A wtem nagle nastaje susza i pochłania wszelkie soki, wysysa bagniste przestrzenie, dzikie zwierzęta wyciąga z haszczy w poszukiwaniu wody, spopiela korę na omdlałych drzewach.

Misjonarz nie wahający się nigdy, gdy idzie o spełnienie obowiązku, śmiało kroczy w pełni zalewów i niezdrowych wydechów. To go do chorych wzywają, to przypada mu wędrówka misyjna do chrześcijańskich gmin w dżungli rozsianych.

Na dwupiętrowy wózek zaprzężony wołami pakuje swą wędrowną kapliczkę, kuchnię i posłanie — dniem idzie obok piechotą, chroni się pod cienie wielkich drzew. Wśród boru, zda mu się, że jest w zamkniętym piecu. Szedłby i nocą, gdy jest chłodniej, ale siły go opuszczają.

W nagrodę jest świadkiem przebudzenia cejlońskiej dżungli. Ledwie brzask pieją koguty, krzyczą pawie i bażanty, odzywają się papugi, gołębie i wszelkie ptactwo. Zrazu fruwają skrzydlaci mieszkańcy w tę i ową stronę, załatwiają ważne swoje sprawy, aż w miarę jak słońce wznosi się i praży, wszystko cichnie i zastyga. Małpy tylko niestrudzone skaczą w gęstwinie i gra kapela świerszczy.

Ten spoczynek trwa, póki płomienna kula słońca nie opadnie na horyzoncie. Dżungla budzi się znów do życia i wykonywa swe prawo odwieczne. Mocarze jej uganiają się za słabszymi i tropią sarny, zające, wiewiórki. Słychać bojowy ryk bawołów, lampartów, niedźwiedzi, słoni. Czasem szmer zeschłych liści ostrzega o przejściu krokodyla.

Na obozowisku misjonarz rozpala ogień i odstrasza groźnych gości, ale gdy uśnie znużony, czuwa nad nim Opatrzność. I nie zdarzyło się dotąd, aby w kronikach misyjnych zapisano śmierć Oblata od napaści dzikiego zwierza, a jednak tylu Cejlończyków padło ofiarą niedźwiedzi, lampartów i słoni.

Jedyny ratunek przy spotkaniu ze słoniem, o ile się go spostrzeże w porę, to umknąć mu z drogi i ukryć się w rozdole lub na silnie zakorzenionem drzewie. Tubylcy upuszczają jeszcze jakiś przedmiot, by zająć jego uwagę i chronią się w gęstwinach. Ale gdy się króla dżungli spotka na zakręcie, niebezpieczeństwo jest śmiertelne. Słoń trąbą porywa ofiarę, podrzuca ją w powietrze, a gdy opadnie, gruchocze jej kości ciężkiemi stopami.

— — — — — — — — — — —

Lecz mieszkańcy wyspy z tego groźnego zwierza potrafią drogą wytrawnego treningu urobić pomocnika w domowych pracach i wiernego przyjaciela. Trzeba tylko złapać spokojnego słonia i od młodości go uczyć.

Słonie łowią się w doły kryte, albo na lasso, które pełzając niepostrzeżenie za stadem będącem w marszu, wsuwa Tamul pod stopę wybrańca. Drugi koniec opatrzony żelaznym hakiem utkwi rychło w nierównym gruncie, a wtedy zwierzę na uwięzi szamocze się napróżno. Zostawiają je w samotności i głodzie przez długie dni, wreszcie przybywa *kornak*, pogromca opanowuje nieszczęsnego słonia, aby po dwóch miesiącach łagodnego i sprawiedliwego z nim postępowania ujarzmić go w zupełności.

— — — — — — — — — — —

Władze wyspy urządzają galowe polowania na słonie, ale to się zdarza w rzadkich odstępach. W dżungli cejlońskiej znajduje się dotąd około 20.000 słoni.

Polowania te odbywają się na cześć osób znakomitych i pole walki musi być dostępne dla gości, którzy siedzą na wysokich ogrodzeniach, palisadach ścisłych z drzewa, otaczających miejsce skupienia *krall*, dokąd obława z tysięcy synów dżungli zwołana, musi zapędzić gromadę słoni, zapomocą wrzasków i strzelaniny. W nocy płoną ogniska. Przerażone słonie powoli dążą do kralla, gdzie panuje cisza. Koło obławy zacieśnia się, nareszcie słychać gniewne poryki w pobliżu bram ogrodzenia. Dzienniki i telegraf zawiadamiają widzów, że najciekawsza chwila nadeszła.

Na dany sygnał ukazuje się cała sfora naganki — wrzeszczą, dzwonią, gwiżdżą biją w tam-tamy, a pół setki otumanionych słoni waha się, czy iść naprzód w otwarte wrota, czy zrobić zwrot i zmiażdżyć przeciwnika?

Wreszcie zalęknione tłoczą się w obręb palisady i gdy zatrzasną się za niemi wrota, spostrzegają, że są uwięzione.

Najciekawszym momentem tego przymusowego oswajania słoni, jest wejście poważne ich cywilizowanych braci, którzy wkraczają z powagą i majestatem, aby pomagać do ujarzmienia dzikich jednostek. Słonie te biorą nieokiełznanego jeszcze osobnika ciasno między siebie i przyprowadzają do drzewa, do którego będą przywiązane jego tylne nogi.

Oswojone słonie karczują lasy, przenoszą ciężary, układają ogromne głazy budowlane i są posłuszne głosowi swego kornaka, jak najłagodniejsze dzieci.

A. Z.

d. c. n.

WYSTAWA PRZEMYSŁOWO-RZEMIEŚLNICZA W GDYNI

Grzechem byłoby pojechać na wakacje nad polskie morze i nie „zaczepić" choćby na pół dnia do Gdyni, w której jest zawsze coś nowego do zobaczenia. Starzy bywalcy powiadają, że każdego roku widać duży postęp w urządzeniach portowych, a prócz tego urzędowo wszystkim wiadomo, że Gdynia jest pierwszym portem na Bałtyku, a trzecim z rzędu w Europie.

Korzystamy zatem z pierwszego pięknego dnia i ze ślicznego mola w Jastarni — odjeżdżamy na statku „Wanda". Wycieczka tam i spowrotem kosztuje 4 zł., w jedną stronę 2.50 zł., mamy więc oszczędności całą złotówkę, wobec czego każdy prawie wykupuje bilet powrotny. Podróż morzem trwa niecałą godzinę, koleją znacznie dłużej, i o i przez to jest kosztowniejsza.

Zatoka spokojna, niewielkie fale obmywają statek, na niebie niema ani jednej chmurki, lekki wiaterek igra z biało-czerwoną flagą, zatkniętą na maszcie. Po przez szafirowo-stalowy kolor zatoki widnieją zdala kontury sąsiedniego brzegu, potem koniec cypla helskiego, a niezadługo, z innej strony, zabudowania portu Gdyńskiego.

Na statku widać wycieczkowiczów, spędzających czas przy brydżu. Przyjechali oni z Gdyni i nie wysiadając w Jastarni, jadą napowrót do Gdyni. Zapewne nie przerwali nawet na chwilę rozpoczętego robra. Tych ludzi nie interesuje piękno krajobrazu; ważniejszą kwestją jest „nie położyć się bez jednej" lub to, czy skontrować „trzy bez atu"...

Statek zwolna dobija do brzegu. Gromady śnieżno - białych, wiecznie głodnych, mew krąży nad statkiem. Głośny świst syreny okrętowej i już jesteśmy w porcie.

Zdaleka widać wielkie płótno reklamowe Wystawy Przemysłowo - Rzemieślniczej, trzeba więc przedewszystkiem ją zwiedzić. Jakoż pomimo gorącego dnia nie żałujemy tego wcale.

Z ciekawością oglądamy wielkie śruby okrętowe i kotwice. Wyroby ceramiczne, kafle piecowe, podłogowe, najnowsze, oszczędnościowe piecyki i t. p.

Z niemniejszem zainteresowaniem przyglądamy się kociołkowi, który gotuje obiad w ciągu 20 minut, pod gwarancją... Rzecz polega na tem, że na spód kładzie się kawałek masła, potem, odpowiednio przygotowane mięso, na mięsie troszkę cebulki, lub grzybków, wszystko to zakrywa się odpowiednią pokrywką — przedziałką, na tem znów żądane jarzyny i trochę masła i to wszystko zakrywa się grubą pokrywą. Jeśli wszystko się już ugotowało, następuje gwizd. Cena 35 zł. Dalej zwracają nam uwagę na praktyczną maszynkę do mięsa, która jest większa od zwykłej — i posiada trzy szatkownice, które obierają jarzyny, tną je na plasterki, obierają nawet ogórki i owoce i mogą również służyć do tarcia migdałów i orzechów. Taka maszynka kosztuje 30 zł. i zdaje się być naprawdę praktyczna i niezastąpiona przy większych gospodarstwach, restauracjach i pensjonatach. Z drobiazgów lansują mocno nożyk do obierania pomarańczy, zupełnie nowego typu.

Potem korki, zabezpieczające od rozlewania, tłuczki do majonezu, kremu, pianki i t. p.

Dalej kiosk z kosmetykami a więc jakieś osobliwe kremy, maści, wody kwiatowe, znakomite inhalatory zapobiegające chrypce i katarowi. Nadzwyczaj tanie igliwie, kapsle na korki, proszki do froterowania posadzki, kreda przeciw poceniu luster i szyb. Ma ona również zapobiegać zamarzaniu szyb i wszelkich szkieł okularowych.

Widzimy również wyroby gastronomiczne, pasztety w puszkach, konserwy, świetne kostki i extrakt mięsny (wyrób M. Zamka w Tczewie). Wina, wódki, likiery, mleczny szampan, pianka lodowa i t. p.

Nie można pominąć wyrobów galanteryjnych: np. grzebieni, które nawet przy tłuczeniu kamieniem nie ulegają połamaniu, co nam demonstrują bardzo gorliwie. Przyrządy do ondulacji domowej, bez pomocy fryzjera, higjeniczne wykałaczki, efektowne pamiątki z polskiego wybrzeża i mnóstwo innych ciekawych przedmiotów.

Przemysł meblowy, dywanowy i płócienny jest również bogato reprezentowany. Piękne hafty, firanki, serwetki i obrusy dopełniają bardzo dobrze zorganizowaną i planowo urządzoną wystawę. Warto zaznaczyć, że cały czas nadawane są przez głośnik najnowsze i najładniejsze płyty gramofonowe.

Z Wystawy wychodzi się z jaknajmilszem wrażeniem i z zadowoleniem, z zakupionych na Wystawie przedmiotów.

A. Dolnicka.

CO PANIE O TEM MYŚLICIE

Artykuł Pani W. R. K. poruszył sprawę niewątpliwie bardzo ważną, ze stosunkami małomiejskiemi i wiejskiemi mało mam naogół do czynienia, nie wiem jak poprawić stan rzeczy, sądzę, że my kobiety mamy tu jedno do zrobienia, przedewszystkiem mówić, wołać, krzyczeć, aż się z jednej strony odezwą na to wołanie czynniki miarodajne, z drugiej aż się obudzą w nas samych sumienia.

Dużo już zrobiły podobno po wsiach nauczycielki i rozmaite instruktorki, one to mogłyby chyba najskuteczniej obudzić w duszach sumienny stosunek do takich np. położnych. Nie zrozumieją rodzice, albo nie będą słyszeli, usłyszą i zrozumieją dzieci, które już nieraz w domu stanowią element kultury.

Nie o tem jednak chciałam mówić. Uderzyła mnie tu nie ciemnota ludzka ani niesprawiedliwość w ocenie pracy położnej, ale przedewszystkiem ta skwapliwość w wytaczaniu skarg i żądaniu często dużych odszkodowań lekarzom i t. p. I to właśnie ciekawe, że człowiek, który jest tak ciemny, że znaczenia wezwania w porę do chorej lekarza nie rozumie a jakoś dziwnie sprytnie rozumie, że możnaby z nieszczęścia wyciągnąć korzyść materjalną. Jest to zresztą na porządku dziennym i wśród t. zw. inteligencji. Lekarz - chirurg szczególnie zaś często dentysta raz po raz pociągany bywa do odpowiedzialności karnej. Zbyt częste są te zdarzenia i zbyt często spotykają ludzi o wysokiej wiedzy i kulturze, aby się nie wydały podejrzane. Czasami wydaje się prawie, że z całą świadomością w wypadku beznadziejnym nakłania się lekarza do zabiegu, aby po złym wyniku napastować go i wyzyskiwać.

Nie przeczę, że często może tu grać rolę żal zrozumiały, że czasem może być pomyłka, ale tak częstych procesów o odszkodowania nie można kłaść na karb winy lekarza.

Stosunki te przypominają potrosze stosunki amerykańskie, gdzie za pocałunek ukradziony pannie, za skompromitowanie jej przydługim spacerem płaci się gotówkę.

Sądzę, że gdyby odszkodowanie cywilne nie istniało, taka demoralizacja odstraszająca lekarzy od niesienia pomocy w trudnych i wątpliwych wypadkach, znacznieby się zaraz zmniejszyła. Srebrnik jest siłą rozkładową, o czem wie ludzkość od tysięcy lat.

Dobry interes jednego zachęca drugiego, po opłakaniu drogiej osoby dobrzeby nieraz było dostać jakiś grosz dla osłody.

Pani W. R. K. dobrze zrobiła poruszając sprawę drażliwą. Drażliwą? Niema spraw drażliwych! Chcąc coś oczyścić wypada niejednokrotnie poruszyć nawet rzeczy cuchnące, w danym zaś wypadku nie było nawet nic takiego.

Ciemnota zainteresowanych, karygodna lekkomyślność zwierzchników to straszne nieszczęście, które wyrządza na każdem polu wielkie krzywdy. Trzeba o tem mówić, kto może, winien do odpowiednich czynników kołatać. Warunki pracy położnych nie odpowiadają absolutnie ani potrzebom pracowniczek, ze swojej jednak strony chciałam uderzyć w dzwon na trwogę właśnie w sprawie pociągania do odpowiedzialności cywilnej tych, którzy nam spieszą z pomocą w bólu i chorobie. Zbyt często sprawy takie pachną dziś szantażem.

Iza B.

TO I OWO

O jednym z lordów angielskich krąży następująca opowieść: — pewnego razu założył on się z kolegami klubowymi, że rozpozna każdy gatunek wina z zamkniętemi oczami. Wyzwanie przyjęto i wystawiono lorda na próbę, z której wychodził zwycięsko. Podawano mu kolejno najrozmaitsze gatunki, które rozpoznawał nieomylnie.

Na zakończenie doświadczenia przyszło komuś do głowy podać lordowi szklankę wody. Po wypiciu małego łyku lord zerwał opaskę z oczu i zawołał oburzony:

— Coście mi tutaj podali? Co to jest? nigdy jeszcze nic równie okropnego nie piłem. Chcieliście mnie chyba otruć.

W Turkiestanie istnieją jeszcze haremy tak odosobnione od świata, że nawet lekarz haremowy nie ma do zamkniętych w nich kobiet bezpośredniego dostępu. Leczenie odbywa się w następujący sposób: — jeżeli która z dam haremowych uskarża się, że jest chora, lekarz haremowy podaje jej przez otwór we drzwiach figurkę z kości słoniowej na której biedna chora musi zaznaczyć, co i gdzie ją boli, aby potem przez tenże otwór wysłuchać jak się ma leczyć.

— We Włoszech nałożono wysokie grzywny za funkcjonowanie głośnika przy otwartem oknie.

— W Lizbonie pierwszego sierpnia została otwarta stacja radjowa o sile 20 kilowatów.

NA KRWAWEM POBOJOWISKU POD WARNĄ

Na pobojowisku pamiątkowem pod Warną, gdzie w r. 1444 młodziutki król polski i węgierski Władysław Trzeci poległ śmiercią rycerską, walcząc na czele hufców polskich i węgierskich z Turkami, odbyła się w dniu — wspaniała uroczystość poświęcenia pomnika - grobowca ku czci króla - bohatera.

Na uroczystości w Warnie przybyło mnóstwo dygnitarzy węgierskich, polskich i bułgarskich a przedewszystkiem uświetnił je swoją obecnością król Borys bułgarski z małżonką.

Odsłonięcia pomnika dokonał sam król bułgarski, wygłaszając przytem piękne przemówienie, w którem uczcił w gorących słowach męstwo i ofiarę życia tych rycerzy, którzy przed pięciuset niemal laty na wybrzeżach morza Czarnego polegli w obronie chrześcijaństwa.

Przemówienie swoje zakończył król Borys słowami:

„W imieniu narodu bułgarskiego schylam czoło przed pomnikiem króla Władysława Trzeciego i wszystkich bohaterów, którzy na tem polu polegli śmiercią walecznych. Niechaj ich sława i wspomnienie o nich trwa na wieki.

Pośród licznych przemówień jak ministra Jędrzejewicza i innych należy wspomnieć przemówienie pplk. Pelewa, który wyjaśnił przebieg operacyj wojennych pod Warną.

Słynny historyk Józef Szujski tak w krótkich słowach opisuje tę wyprawę i związane z nią okoliczności.

„Po uspokojeniu kraju czekała Władysława bohaterska na Turcję wyprawa. Za inicjatywą legata Cezariniego, połączone siły węgierskie i polskie ruszyły w lipcu 1443 r. na Turcję, a sława kilkakrotnych zwycięstw i dojścia do Filipopolis w Macedonji napełniła Europę. Zasługa zwycięstw pozostała sporną między Janem Hunydym (wodzem węgierskim) a Władysławem. Na sejmie w Budzie, w kwietniu 1444 r. gotowano drugą wielką na Turcję wyprawę, gdy Sułtan Murad ofiarował Janowi Hunyademu pokój pod korzystnemi warunkami, na lat dziesięć. Przyjął i zaprzysiągł przymierze Władysław w Szegedynie w lipcu 1444 r., gdy poselstwo Jana Paleologa, cesarza Bizancjum, napierania admirała sił morskich weneckich, kardynała Condolonieri, perswazje kardynała Cezariniego, zwalniającego króla od przysięgi, złożonej poganom, wbrew radzie Polaków, pragnących gorąco, aby król do Polski zajrzał i trudnościom jej zaradził, spowodowały, z mniejszemi niż należało siłami, przedsięwziętą wyprawę, w której król położył głowę za chrześcijaństwo w krwawej bitwie pod Warną, 10 listopada 1444 r.

„ŚWIĘTO GÓR"

„Święto Gór" w Zakopanem przewyższyło wszystkie dotychczasowe „święta" swoją wspaniałością i długotrwałością. Prezes komitetu głównego święta gór, gen. Tadeusz Kasprzycki włożył w obchód dużo energji i niesklamanego zapału, święto powiodło się na całej linji, gdyż nawet niesprzyjająca w tym roku wszelkim imprezom pogoda okazała się względnie łaskawa, pozwalając tysiącom, bez przesady tysiącom gości, robić krótsze i dłuższe wycieczki.

Uroczyste rozpoczęcie „świętowania" nastąpiło 4-go sierpnia po mszy świętej, ale już trzeciego zaczęły napływać do Zakopanego tłumy gości ze wszystkich okolic Polski.

Zamknięcie 11 sierpnia z udziałem Pana Prezydenta Rzplitej.

W Zakopanem bawi sporo cudzoziemców przybyłych specjalnie na uroczystości. Aparaty fotograficzne wyglądają z każdego kąta. Zachwyt ogromny. Na widok teatralnie wprost wystrojonych banderyj huculskich i podhalańskich ogarnia widzów entuzjazm.

Atrakcyj prawdziwie ciekawych mnóstwo. Teatry amatorskie regjonalne wystąpiły z pięknemi specjalnemi widowiskami. Taniec zbójnicki trupy nowosądeckiej wykonany był wspaniale. Chór Łemków wykonał bardzo ładne pieśni. Zespół z Zawoji wystawił „Oczepiny góralskie" z oryginalnemi tańcami. Trupa góralska z Żabiego dawała „Noc Świętojańską" i popisywała się znakomicie odtańczonym tańcem „Arkan".

Popisy, zabawy, wycieczki, jarmarki, wystawy wypełniają program tak obficie, że niema czasu być wszędzie. Przepełnienie ogromne, ale dzięki sprawnej organizacji wszystko idzie bardzo gładko. Osobom, pragnącym odwiedzić w tym czasie Zakopane, ułatwiono wszystko i udostępniono. Młodzież mogła otrzymać nocleg na sianie za 30 gr. Kto się nie mógł, czy nie chciał zatrzymać w samem Zakopanem, miał do dyspozycji wsie sąsiednie, skąd nieustannie można się było komunikować z Zakopanem.

Odwrót spokojny ułatwiony, nietylko zapewniono gościom dostateczną ilość pociągów, ale każdy mógł otrzymać do biletu kupon bezpłatny na zarezerwowane miejsce.

„Święto Gór" nie zawiodło oczekiwań.

Oprócz atrakcyj wycieczkowych, teatralnych i innych, w okresie uroczystości odbył się w Zakopanem zjazd klimatologiczny, na którym między innymi prof. Latkowski mówił „O wpływie klimatu na regenerację krwi" a dr Zycheń „O leczniczych wartościach Zakopanego".

Złoty jubileusz SS. Nazaretanek w Ameryce

W lipcu r. b. w Chicago Zgromadzenie Sióstr Nazaretanek obchodziło złoty jubileusz przyjazdu do Ameryki i rozpoczęcia tu zbożnej pracy. 4 lipca 1885 r. przybyła do Nowego Jorku założycielka Nazaretanek matka Franciszka Siedliska z 12 swojemi towarzyszkami, które tutaj objęły kierownictwo i nauczanie w szkole parafjalnej św. Wojciecha w Chicago, gdzie był wówczas proboszczem ks. Radziejowski, a dziś jest ks. Groszkowski. Na uroczystości jubileuszowej Sióstr Nazaretanek w Chicago był kardynał Mundelein. Siostry Nazaretanki z powodu swego jubileuszu wydały bardzo ładny pamiętnik z krótką historją zgromadzenia swego i dorobku w Ameryce. Z sióstr, które w r. 1885 z fundatorką swoją matką Siedliską przybyły do Ameryki, żyje jeszcze tylko obecna matka generalna Zgromadzenia Marja Laureta Lubowidzka. Bawi ona obecnie w Ameryce w głównym domu prowincjonalnym chicagowskim Nazaretanek w Des Plaines.

W prowincji chicagowskiej mają siostry nazaretanki 658 sióstr profesorek, 2 wyższe szkoły klasztorne, 7 domów klasztornych, 5 szpitali, jedną ochronkę i 23 szkoły parafjalne. Oprócz prowincji chicagowskiej są jeszcze dwie inne prowincje Nazaretanek w Ameryce, mianowicie Filadelfijska i Pittsburska. W prowincji Filadelfijskiej jest 445 sióstr profesorek, 1 wyższa szkoła klasztorna, 4 domy klasztorne, jedna ochronka i 26 szkół parafjalnych. A w prowincji Pittsburskiej jest 1.426 sióstr profesorek, 1 wyższa szkoła klasztorna, 4 domy klasztorne, 7 szpitali, 2 sierocińce, jedna ochronka i 66 szkół parafjalnych. Jak z tej krótkiej statystyki widać, rozwój i praca sióstr Nazaretanek w Ameryce na polu religijno-narodowem wśród Wychodźtwa są naprawdę olbrzymie.

Kształcą się siostry Nazaretanki przeważnie w szkołach własnych, ale dużo ich uczęszcza zwłaszcza na uniwersytet katolicki w Waszyngtonie. Niestety niema obecnie na uniwersytecie tym katedry języka polskiego, a wykłada na nim język polski zaledwie dorywczo profesor języka niemieckiego, umiejący trochę po polsku, p. Berent.

Trybunały i adwokaci amerykańscy zarabiają 400 miljonów na rozwodach.

Nigdzie niema tak licznych rozwodów jak w Stanach Zjednoczonych, w tym kraju, który osiągnął maksymum tego, co może dać technika i t. zw. „postęp", ale który, jeśli chodzi o walory natury moralnej i duchowej, nie mówiąc już o intelektualnych, tam zwłaszcza gdzie chodzi o wartości metafizyczne, znajduje się na bardzo niskim poziomie. Nic też dziwnego, że właśnie w zmaterjalizowanych, opętanych szaleństwem pogoni za dolarem Stanach Ameryki Północnej, występuje najbardziej jaskrawo to charakterystyczne dla obniżenia poziomu moralności zjawisko — liczne rozwody.

W roku 1929 udzielono tam ogółem 201.488 rozwodów (w tem, rzecz charakterystyczna dla Stanów Zjednoczonych, niemal ³/₄ na żądanie kobiet). Co roku przeszło 100.000 dzieci, ofiar rozwodów rodziców, zostaje pozbawionych ciepła ogniska rodzinnego. Dodać trzeba, że rozwody są gratką niełada dla sądownictwa, które zarabia na nich olbrzymie sumy. Podług obliczeń rozwody przynoszą rocznie około 400 miljonów dolarów dochodu trybunałom i adwokatom amerykańskim oraz specjalnym agencjom, trudniącym się procederem ułatwiania rozwodów.

Dziecko wiejskie

Jak chowa dzieci trzy czwarte narodu Polskiego

Lata dziecięce na wsi — to dola ciężka. Użyje sobie bo użyje dziecko wiejskie, zanim od ziemi odrośnie i skrzepnie, zanim na nogach twardo stanie. Poczyna się to od niemowlęctwa, które upływa w iście cierniowych warunkach. Matka, wyczerpana nadmierną pracą a przytem odkarmiająca się nieostatecznie i nieprawidłowo, oddaje dziecku rodzonemu pokarm, powodujący w świeżym organizmie dziecięcym rożnorodne zaburzenia, których następstwem są choroby kiszek i żołądka. Wrzeszczy biedactwo wniebogłosy i wije się szarpane bólami, i to tak całemi dniami i nocami, ba — tygodniami i miesiącami. A matka tuli, piosenki śpiewa, wreszcie denerwuje się i — obarczona tysiącznemi robotami w gospodarstwie — w uniesieniu rozpacznem poczyna przeklinać dziecinę rodzoną za tę wrzaskliwość. Przytem bezsenne noce, trawione w nerwowem napięciu, jeszcze bardziej wycieńczają organizm matki, a w parze z tem jeszcze bardziej pogarsza się pokarm, wzmagając zaburzenia w organizmie dziecka. Dziecko zaś, trawione bólami, a przez to wyczerpujące swe siły na krzyki bezustanne, bez odrobiny pokrzepiającego snu — zamiast rozwijać się normalnie, słabnie, mizernieje i w rezultacie nie ma już nawet sił na krzyk. Wątlejsze niemowlę ku zagładzie zmierza. Przetrzyma tę niedolę tylko silniejsze, co odziedziczyło po rodzicach duży zasób sił żywotnych wraz z łatwością przystosowania się do warunków. To wtedy, zanim siły żywotne zdążą się wyczerpać, organizm jakotako przystosowuje się do warunków bytowania — wtedy, jak to powiadają, dziecko się „przekrzyczy" i powoli zacznie się nawet uśmiechać i rosnąć.

Rośnięcie także cierniami jest usłane. Jeszcze pierwsze dziecko w rodzinie ma trochę względów. Rodzice sporo uwagi zwracają na nie — oczywiście, pokąd nie zjawi się na świat następne i t. d. Wtedy już tak dziwnie mało jest warte dziecko wiejskie. Owszem, matka i ojciec — w ogień gotowi skoczyć, aby dziecko uratować. Gotowi na bohaterstwo odruchowe. Ale w tej szarzyźnie dnia — w codzienności bytowania takie to dziecko dziwnie jakby niepotrzebne, jakby przyplątane.

Tylko matka od czasu do czasu przygarnie i parę cieplejszych słów powie — dziecięcy wiek choć odrobinę uszanuje. Ale ma to matka czas na zastanawianie się, jak ten wiek dziecięcy szanować, aby ciało i dusza dziecka rosły radośnie ku słońcu? Ma to ona czas, gdy inne, młodsze po podłodze raczkują i czubią się, a to przedostatnie na rękach wrzeszczy? A tam świnie kwiczą i trzeba je nakarmić, a i obiad czas gotować, bo zaraz z pola nadejdą i złościć się będą, że niema jadła na czas. W tych warunkach dziecko najstarsze staje się popychadlem. Ledwo samo na nogach może się utrzymać — już ma obowiązki, a to przynieść drzewa, a to dziecko pokołysać — słowem, mnóstwo posług ma do wykonania.

A później, gdy dziecko od ziemi odrośnie, jakże dokuczliwe są dla niego owe mroźne poranki, w które krowy na pastwisko pędzi. Mroźna rosa — i towarzyszące jej dreszcze ciała dziecięcego — to dola pastuszków! Tulą się ku krzakom jałowcowym w swoich łachmanach pastuszych i modlą się po swojemu do słońca, aby ziemię rychlej rozciepliło. Nieraz też owe pastwiska stają się miejscem samosądów, sprawowanych przez gospodarzy starszych, którzy niemiłosiernie dziecięce ciała pasami tną, gdy przydybią krowy w szkodzie.

Takie są dzieje niemowlęctwa i wczesnego dzieciństwa maleńkich istot, co przychodzą na świat w chacie chłopskiej. Tak się chowa nasza przyszłość śród trzech czwartych narodu polskiego.

Tych kilka uwag nie wyczerpuje całości obrazu. O latach późniejszych dziecka wiejskiego należy pomówić osobno.

W. C.

BOSKI NAPÓJ

Do Polski z dwóch przeciwnych stron, z dwóch niepodobnych do siebie krajów z Anglji i z Rosji przeniknął kult herbaty, przechodzący nieraz w nałóg herbaciany.

Z Rosji, krainy mrozu, wraz z herbatą zawitał gość miły, dziś w kąt usunięty, samowar. Wyparły go maszynki gazowe, spirytusowe, elektryczne, ale tej przyjacielskiej figury, jaką był szumiący, parujący błyszczący samowarek, nie zastąpią inne twory cywilizacji. Przyjęło się nawet mniemanie, że tak dobrej herbaty jak z samowara nie można osiągnąć gotując wodę na maszynce w imbryku.

Przyczyna leżała może nie w świetnej i błyszczącej szacie samowara, ile w tem, że przyniesiony do pokoju w chwili najbardziej interesującej, w chwili bulkotania gotującej wody, zostawał odtąd pod opieką pani domu, której zręczne i umiejętne ręce potrafiły zrobić ze zwyczajnego pospolitego ziela napój bogów. A teraz? herbata pituli się w kuchni na gazie, i wnosi ją do pokoju Marysia, nalawszy według swego gustu, najczęściej z pogardą dla kaprysów pani lub pana, którzy wiecznie są z jej gospodarki niezadowoleni i stale ją uczą, jak ma zaparzać i rozlewać. Są takie domy, i może najliczniejsze, gdzie się nie zwraca uwagi na nieszczęsną, zaniedbaną herbatę i uważa się ją za zło konieczne, dobre do rozgrzewki, nierzadko... z cytryną!

Inaczej napój ten traktuje się w Anglji. Tam herbata jest przyjaciółką codziennego życia, wzmocnieniem w słabości, pociechą w zmartwieniu, pośrednikiem w porozumieniu dwojga serc, czynnikiem towarzyskim pierwszorzędnej wagi, a nadewszystko jest zawsze dobra i smaczna, czy w domu lorda, czy w robotniczej rodzinie, czy w wykwintnym lokalu, czy w skromnej herbaciarni. Nie jest ona dodatkiem, jest na pierwszem miejscu przy rannem śniadaniu i około piątej godziny, gdy każdy obywatel dominiów angielskich rozsianych po wszystkich częściach świata musi dostać swoją filiżankę mocnej herbaty i cienką kromeczkę chleba z masłem.

Samowaru tam nie znają, piszą o nim czasem w powieściach jako o rzeczy mocno egzotycznej, ale od wieków gotują wodę na herbatę w dużych imbrykach na otwartym ogniu, często przy płomieniu kominka, który tak wielką rolę odgrywał do niedawna na zachodzie, póki nie poznano blasków i nędzy centralnego ogrzewania.

Czajnik, w którym zaparza się herbata, bywa oczywiście mniejszy od imbryka metalowego stojącego na ogniu, ale rozmiary jego przekraczają wielkość naszych zwykłych czajniczków, gdyż Anglicy lubią pić herbaty dużo i mocnej.

Aby proces naciągania odbył się uroczyście, dokładnie i w miarę, nie stawia się czajnika na imbryku, może na krótką tylko chwilę, natomiast gdy go się podaje na stół, pani domu przykrywa go ciepłą kołderką w kształcie klosza i w tem cieple herbata naciąga znakomicie, zachowuje temperaturę i aromat.

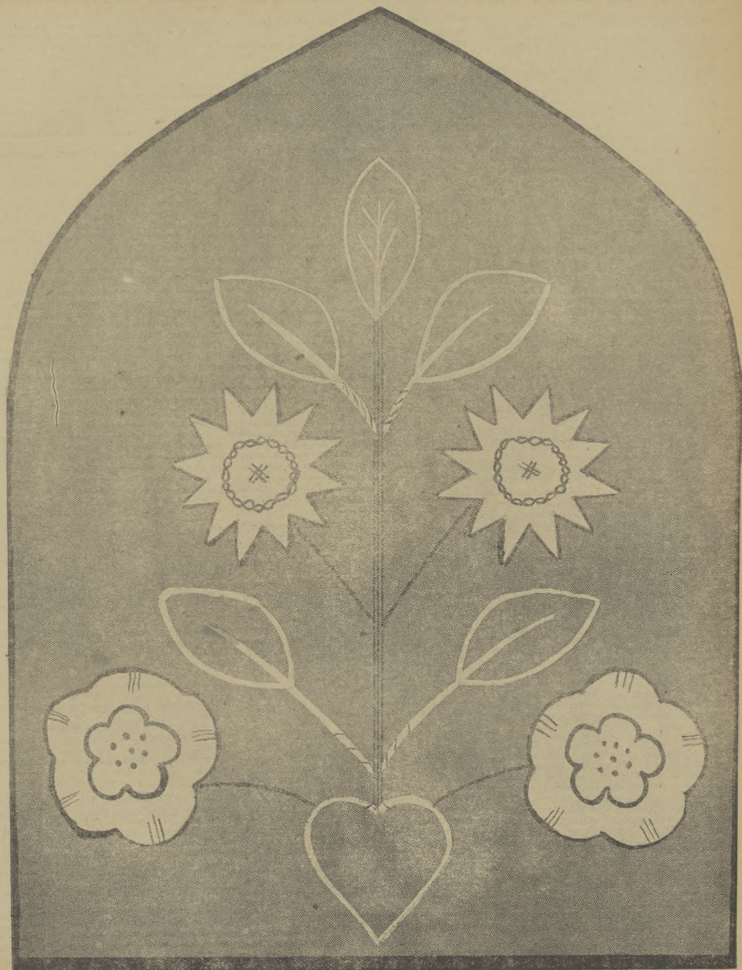


Ten sprzęcik bywa najrozmaitszych odmian w rysunku, materjale, hafcie — bywa skromny z filcu lub flory, cały jedwabny, watowany, pokryty haftowaną poszwą richelieu, nigdy nie powinien być nieświeży, przybrudzony, bo w tem ambicja pani domu, aby okazać w nakryciu na czajnik swą pieczołowitość i fantazję, wszakże pod nakryciem kryje się nektar boski, nieraz ukojenie domowych swarów, podnieta do życia — poprostu dobra herbata.

Nakrycie takie robimy z czterech oddzielnych części w/g wzoru na str. obok z sukna lub flory koloru piaskowego z aplikacją i haftem, kwiaty w kolorze czerwonym, liście bronzowe, czerwone pola dziergamy kolorem bronzowym, dając również i środki bronzowe, pola bronzowe dziergamy jasnym zielonym. Po wyhaftowaniu czterech części, dajemy pod każdą cienką warstwę watoliny i cienką podszewkę, najlepiej jadwab, gdyż najdłużej trzyma ciepło. Zeszywamy to wszystko brzegami, możliwie nieznacznie, dając na około lamóweczkę z cienkiej tasiemki w kolorze tła.

Zeszywamy wszystkie cztery części w jedną całość okrętką i naszywamy na szwach i na około dołu sznureczkiem jedwabnym tak, by szwy były przykryte, z tegoż sznurka w samym środku dajemy „uszko" do trzymania.

ĆWIARTKA NAKRYCIA NA IMBRYK



(591)

BYLINY

Byliny są to rośliny, które mogą pozostawać na jednem miejscu przez szereg lat. Przeciętny wiek 3—10 lat. Byliny są zewszechmiar godne polecenia do upiększania naszych ogrodów, gdyż byli na raz posadzona zyskuje potem na wartości, byliny są niezastąpionym materjałem do małych ogródków przy willach, gdyż na małej przestrzeni dają wielką rozmaitość.

Już przed wojną światową, kiedy ogrody po wielkich miastach zaczęto redukować do minimum, bylina weszła w użycie i zajęła w nich naczelne miejsce.

Pierwsze ogrody bylinowe zjawiły się w Anglji. Stosowano tu byliny na rabaty, skupiny wzdłuż dróg i murów.

Niemcy zastosowali byliny w związku z rozbudową miast-ogrodów. Bylina jednak nie była tu traktowana z należnem jej zrozumieniem.

Dopiero odpowiednie traktowanie bylin (rośliny dla niej samej) przyszło z Chin i Japonji. Byliny oprócz amatorskiego znaczenia posiadają także i handlowe, gdyż dostarczają pięknego materjału bukieciarskiego.

Rozmnażanie bylin uskutecznia się przez wysiew i wegetatywnie (dzielenie, sadzonkowanie) w rzadkich wypadkach szczepienie. Wysiew stosuje się wówczas, gdy cechy odmiany są już ustalone. Zasadniczo bylina z wysiewu powtarza cechy odmian w bardzo nikłym procencie. Zasadniczo wysiewem bylin zajmują się hodowcy tychże, dlatego proceder związany z wysiewem pomijam.

Byliny mają ogromne zastosowanie do każdej ziemi. Jedne rosną na błotach, inne na piaskach, a jeszcze inne — na glinie i t. p.

Dzielenie ma znaczenie amatorskie. U niektórych bylin stosuje się wyłącznie dzielenie jako sposób mnożenia. Im drobniej podzielimy macierzystą roślinę, tem nowe rośliny otrzymane z podziału będą silniejsze. Dzielenie jest podnietą do wytwarzania coraz nowych organów.

Byliny kępiaste dzielimy w ten sposób, że bierzemy tylko części brzeżne do reprodukcji, a środek odrzucamy. U słabszych roślin można dzielić ręcznie, rozrywając. Rośliny silniejsze rozcina się ostrym nożem, a już b. silne i kępiaste dzieli się szpadlem, a niekiedy toporem (podkrzewy). Rośliny otrzymane z podziału sadzi się zaraz, skracając przytem system korzeniowy o jedną trzecią długości. Jeżeli z jakichkolwiek przyczyn nie możemy je zaraz posadzić, musimy zadołować w rowach w miejscu ocienionem.

Sadzić na tej głębokości, jak rosły uprzednio. Po posadzeniu zaraz podlać, by nie było próżni dokoła korzeni, która spowodowałaby ich uschnięcie. Byliny kwitnące wiosną dzieli się do reprodukcji jesienią (sierpień), do połowy września dzielenie musi być zakończone, muszą się bowiem świeżo posadzone rośliny do zimy zakorzenić, w przeciwnym razie wyprzeją. Byliny, kwitnące w drugiej połowie lata, dzieli się na wiosnę. Wiosenne dzielenie jest naogół b. dobre, gdyż roślina zaczyna żyć wówczas i bardzo prędko regeneruje.

Uszlachetnianie bylin przez szczepienie rzadko się zdarza. Gipsówka pełnokwiatowa (Gipsophila paniculata fl. pleno) wymaga szczepienia.

Odkłady stosuje się u goździka pierzastego (dianthus plumarius). Odgina się wówczas pędy, zlekka nacinając pod kolankem (węzłem) i przysypując to miejsce ziemią. Po pewnym czasie w tym miejscu pęd wypuści korzenie, należy wówczas go odciąć i traktować jak nową roślinę, t. zn. posadzić na miejsce przeznaczone.

Sadzenie. Sprowadzane byliny przychodzą w lecie lub wczesną jesienią. Jeżeli nie mamy jeszcze przygotowanej ziemi, należy byliny zadołować.

Ziemia dla bylin musi być głęboko uprawiona, b. starannie oczyszczona z chwastów trwałych jak: perz, mięta, skrzyp i t. p., dobrze wynawożona lecz nie świeżym, tylko przegniłym nawozem.

Przy sadzeniu obowiązują reguły, jak i przy innych roślinach. Korzenie i część nadziemną przyciąć, by utrzymać równowagę między temi organami, sadzić nie za głęboko, by nie wywoływać niepotrzebnie stagnacji we wzroście.

Dobrze jest po posadzeniu ziemię wysłać przegniłym nawozem, albo choćby torfem w celu zabezpieczenia jej przed zbytniem parowaniem. Rośliny przycieniować choćby gałęźmi świerczyny.

W następnych latach byliny nie wymagają nadzwyczajnych zabiegów. Utrzymywanie ziemi w czystości i pulchności, a także nawożenie jest konieczne.

W czasie głównej wegetacji stosuje się nawożenie płynne. Na jesień daje się krótką mierzwę i przemotyczkowuje. Stosowanie kompostu pod byliny jest b. wskazane tam, gdzie tylko na to możemy pozwolić.

Czasem spotykamy się z zanikiem wzrostu u bylin jeszcze stosunkowo nie starych. Należy je wówczas przesadzić zupełnie na nowe miejsce, gdyż w tym widocznie już wyczerpały pewne sole, których nie jesteśmy im w stanie dostarczyć nawet przez nawożenie.

Odległości sadzenia zależnie od celów i od wzrostu rośliny, czy rośnie silniej wszerz, czy wzdłuż.

Dla bylin silnie rosnących jak: paeonia, aconitum, delphinium, astilbe i t. p. odl. orjentacyjne 40 — 50 — 70 — 80 cm. Dla drobnych bylin 30 — 40 odległość linij i w linjach może być tak samo.

Podlewanie. Zaraz po posadzeniu należy raz podlać, a następnie w miarę potrzeby, jeżeli dotkliwie odczuwa się brak opadów. U bylin, które nie tracą liści na zimę, zaleca się obfite podlanie przedzimowe. Po każdym deszczu ziemię między bylinami płytko przemotyczkować, by utworzyć warstwę chroniącą ziemię przed wyparowywaniem.

W dużych szkółkach bylin urządzane są do nawadniania specjalne deszczownie, na które miłośnik przeciętny pozwolić sobie nie jest w stanie.

Czyszczenie polega na usuwaniu zeschłych liści, pędów i kwiatostanów okwitłych. Na obumarłych częściach roślin gnieżdżą się zaraz wszelkiego rodzaju choroby i szkodniki. Przycinanie bylin ma duże znaczenie odmładzające. Byliny ozdobne z liści nie dopuszcza się do kwitnienia, gdyż kwiat ogromnie wyczerpuje roślinę, a zatem staje się ona mniej piękną.

U bylin możemy sobie przesuwać kwitnienie na późniejszą porę. Zwykle najwcześniejszy kwiat wyrasta na wierzchołku. Gdy ten kwiat uszczkniemy, to wytworzą się boczne pędy, na których zawiążą się nowe pąki i dlatego opóźnimy kwitnienie.

Cięcie dla formy dotyczy bylin wiecznie zielonych, które mają ogromne zastosowanie na żywopłoty i obwódki. (bordiurki).

Zimowanie bylin b. zmienne. Mokre lato wpływa na małą odporność bylin w przezimowaniu. Jakość gleby wpływa tak czy inaczej na odporność bylin. Gleby suchsze wpływają dodatnio, podczas gdy gleby wilgotne — ujemnie.

Prześliczny iris (Kämpferi) japońskiego pochodzenia wymaga latem bagna, podczas gdy zimą suchego stanowiska, inaczejby nie przezimował.

Stanowisko zbyt osłonięte wydelikaca zanadto byliny, natomiast zbyt otwarte powoduje wypadanie bylin w znacznym procencie.

Starać się dawać bylinom stanowisko możliwie pośrednie.

Zabezpieczanie na zimę musi być tanie i łatwe do usunięcia.

Najlepsze jest przykrywanie gałęźmi świerczyny. Przykrywanie liśćmi jest zewszechmiar nieodpowiednie, gdyż liście zatrzymują wilgoć i utrudniają przewiew i parowanie, dlatego rośliny przykryte liśćmi bardzo często wygniwają. Najlepsze jest przykrywanie słomą szarpaną, lub trzciną. Przykrycie to nie utrudnia dostępu powietrza do roślin, jest ciepłe, gdyż zawiera powietrze w źdźbłach, które jest najlepszym „materjałem" izolacyjnym, a także jest b. łatwe do usunięcia w odpowiedniej porze. (Przykrycie, a nie powietrze). Okrywać nie wcześniej, aż ziemia leciutko zmarznie.

Początek przykrywania w listopadzie. Podczas odwilży zdejmować na krótko przykrycie w celu przewietrzenia roślin.

Przykrywa się rośliny kłączowe, cebulkowe i anemony.

Pyretrum-marunę przykrywa się liśćmi w międzyrzędy. Goździki, chryzantemy gruntowe, bratki, fiołki wymagają okrycia słomą, lub trzciną.

Niektóre byliny b. wrażliwe, jak wstydlin zimuje się w piwnicy, bo w gruncie w wielu wypadkach nie wytrzymuje.

Najgłówniejszym warunkiem do dobrego przezimowania bylin to ziemia odpowiednia. Przeciętnie dla każdej byliny odpowiada najlepiej ziemia gliniasto-piaszczysta. Duża i bardzo obfita szkółka bylin, bogata w najróżnorodniejsze ich odmiany znajduje się w Bydgoszczy w bardzo malowniczem położeniu nad Kanałem, p. Z. Hellwiga — Bydgoszcz — Okole.

Ir. Michalska.

HUMOR

Weźmie i receptę.

Do apteki wchodzi skrzywiona kobiecina.

— Proszę za 50 groszy opjum.

— Nie mogę dać pani opjum bez recepty.

— Mniejsza o to, niech pan mi da i receptę.

—o—

— Ależ Walentowo, jak możecie trzymać świnie w izbie, przecież to niezdrowo.

— Ee, proszę paniusi, jakoś mi ta nigdy nie chorują.

—o—

Przy badaniu w sądzie.

— Czy pani przyjaciółka miała zwyczaj mówienia do siebie kiedy była sama?

— Nie wiem, panie sędzio, bo jak była sama, to mnie nigdy przy niej nie było.

ROBOTY JESIENNE W PASIECE

Przygotowanie pszczół do zimowli.

O[illegible] św. Anny (26 lipca) kończy się zasadniczo pożytek główny.

Zdarza się w niektórych okolicach, tam zwłaszcza, gdzie jest dużo seradeli i wrzosowisk, że pożytek przeciąga się o kilka tygodni dłużej.

Po skończonym pożytku pszczoły należy przygotować do zimowli, chodzi tu o odpowiedni zapas miodu na zimę, a także o jego odpowiednie ułożenie.

Pszczoły do przezimowania zbierają się w kłąb na plastrach wolnych od miodu zwykle wpobliżu wylotu. Pszczoły w miarę zjadania miodu posuwają się po plastrach ku górze, a gdy dojdą do końca plastrów w czasie zimy i wyjedzą resztki miodu, niechybnie zginą, bo na sąsiadujące plastry, choćby pełne miodu, nie przejdą.

Przystępując do jesiennego przeglądu uli, najpierw zdejmiemy nadstawki wraz ze znajdującemi się w nich rameczkami, poczem przeglądamy ramki w ulu właściwym. Wagę miodu każdej ramki zapisujemy na jej górnej beleczce.

Przeciętnie na zimę pozostawia się od 12 — 16 kg miodu, zależnie od siły pnia a także od jakości wziątku wiosennego, gdzie okolica jest uboga we wziątek wiosenny, tam miodu pozostawić więcej. Ramki gniazdowe, na których mają zimować pszczoły, ustawia się mniejwięcej w środku ula i miodu musi być na nich przynajmniej około $^2/_3$ ramki. $^1/_3$ może być wolna, to na niej skupią się pszczoły. Jeżeli mamy w ulu ramki całe miodem wypełnione, wówczas $^1/_3$ część ramki od dołu się odsklepia, miód wytrzepuje na miodarce i taką wstawia się do ula. Na zimę nie zostawiać woszczyny zbyt starej i trutowej. Gdybyśmy byli zmuszeni zostawić trutową woszczynę w braku innej, możemy ją ostatecznie pozostawić, jednak przenieść ją należy bliżej zatworka, matka wtedy na wiosnę tak wcześnie do niej nie dojdzie z czerwieniem.

Unormowanie wielkości gniazda.

Dla pni średnio - silnych wystarcza 7—8 plastrów. Silnym wyjątkowo pniom daje się 9 — 10 plastrów.

Słabszym daje się 5 —6 plastrów. B. słabe pnie kasuje się zupełnie i dodaje do pni średnio - silnych. Przy normowaniu wielkości gniazda uskutecznia się jednocześnie ostatni odbiór miodu.

Wszystkie zbyteczne plastry pozostające w nadmiarze zabiera się do wytrzepania. Plastry świeżo wytrzepane wstawia się jeszcze raz do ula. Tu pszczoły je osuszą z resztek miodu, poczem plastry zabieramy i chowamy do składziku, gdzie przechowujemy produkty pszczele.

Gniazdo okryć poduszkami słomianemi, nastają już bowiem chłody, które mogłyby się pszczołom dać we znaki.

Około połowy września zaglądamy do pszczół w celu przekonania się, czy daliśmy im odpowiednie gniazdo. Jeżeli po wyjęciu poduszki górnej i odsłonięciu płótna zajrzymy do pszczół i zauważymy odrazu na pierwszym plastrze dużo pszczół, wówczas musimy plaster jeszcze jeden dodać, by się pszczoły miały gdzie pomieścić.

Natomiast, gdy pszczół na pierwszym plastrze nie będzie, albo będzie ich bardzo mało, wówczas należy plaster jeden ująć. Od odpowiedniego dostosowania wielkości gniazda do wielkości roju zależy nieraz życie pszczół.

Na małem gnieździe będzie pszczołom zagorąco i zabraknie im wody. W celu ugaszenia pragnienia będą pszczoły wylatywały na dwór, a wobec panującego tam jeszcze zimna, poginą niechybnie.

Do zimowania pszczół nie używać szklanych zatworków, tylko wprost zastawiać ul matą słomianą, przystawioną bezpośrednio do pierwszego plastra.

Przy zimowaniu pszczół za szkłem zwykle plaster przylegający do zatworka pleśnieje od zbierającej się na szkle pary wodnej. Mata słomiana zamiast zatworka szklanego jest bardzo dobra, bowiem słoma wchłania w siebie zepsute powietrze z ula.

Jeżeli około połowy września zauważymy, że pszczoły dużo miodu zdążyły już zjeść, wówczas należy im go koniecznie dodać w plastrach.

Jeżeli nie mamy zapasowych plastrów, wówczas możemy miód podać w podkarmiaczce.

Reasumując wszystko wyżej powiedziane, musimy pamiętać, żeby pszczoły dobrze przezimowały

1) muszą mieć odpowiedni zapas miodu zasklepionego

2) dobrą, niestarą matkę,

3) ul cały, nieprzeciekający,

4) pień liczny, silny.

Pamiętać o tem, że wszelkie prace związane z opatrywaniem pszczół na jesieni winny być ukończone najdalej do połowy września. Wszystkie spostrzeżenia dotyczące pszczół należy notować w specjalnej książeczce - notatniku.

(C. d. n.). *Irena Michalska.*

SZERMIERKA, — ŁUCZNICTWO, — STRZELANIE

Tomik IV bibljoteki wychowania fizycznego kobiet pod redakcją: K. Muszałówny i doc. E. Reicherówny. Opracowały: Wiktorja Goryńska, Janina Dymecka, Janina Kurkowska-Spychajowa, Irena Lewandowska i W. Strzemińska-Sałażyna. Część lekarską opracowała dr Zofja Franio. Z przedmową płk. dypl. W. Kilińskiego, Dyrektora Państwowego Urzędu W. F. i P. W.

Wydawnictwo Głównej Księgarni Wojskowej w Warszawie.

Po pierwszych trzech tomach (Turystyka, Uszkodzenia sportowe u kobiet i Narciarstwo), Bibljoteka Wychowania Fizycznego Kobiet publikuje obecnie tom czwarty: — Strzelectwo — Szermierka — Łucznictwo, w opracowaniu szeregu najwybitniejszych w tej dziedzinie specjalistek, mających za sobą doświadczenie i osobistą praktykę, zarówno zawodniczą, jak i organizacyjną.

Książka jest swego rodzaju rewelacją na naszym rynku wydawniczym: jest ona pierwszem i jedynem dotąd dziełem, obejmującem całokształt sportów bojowych, których wzajemne powiązania są dość bliskie, a cechy w pewnej mierze— pokrewne. Znakomicie charakteryzuje cechy tych sportów płk. Kiliński, pisząc w przedmowie do omawianej książki: „Sporty te są nadewszystko wielowartościowym środkiem kształtowania ducha, są bojowe nietyle w znaczeniu wojskowem ile — bojowe w znaczeniu celowej obrony własnej przed wewnętrzną dywersją psychiczną".

Część lekarska przystępnie omawia charakterystykę sportów bojowych z punktu widzenia zdrowotnego, następnie, wylicza najczęstsze uszkodzenia powstające przy uprawianiu tych sportów, wreszcie uczy, jak wypadkom tym zapobiegać, oraz jak należy postępować w razie wypadku.

Książka zdobędzie sobie niewątpliwie w najkrótszym czasie licznych czytelników, oddając im usługi wręcz bezcenne.

POETA

Kupił los i zapomniał i wyjechał na wieś,
Gdzie kuł rymy i zbierał natchnienia najczystsze,
A że złota mu brakło, więc tarzał się w trawie.
Marząc, jak to go będą tytułować „mistrzem".
Po miesiącu powrócił, lecz próżno się głowił,
Czemu wszyscy się cieszą, jak na wielkie święto:
Dozorca w pas się kłaniał, sklepikarz pozdrowił,
A rodzina z uśmiechem chwali jak najęta.
Wydawca (zadyszany) przybiegł po rękopis,
Zobaczywszy w dziennikach jego fotografję
Tylko on próżno w myślach, jak w piasku się kopie
I przyczyny tej zmiany zgadnąć nie potrafi.
Dopiero kiedy wszyscy pomogli mu dociec
Prawdy, że zapomniany los przyniósł tysiące,
Poeta już nie w trawach, a tarzał się w złocie
I Loterji poświęca wiersze gorejące...

PIWNICA I ŚPIŻARNIA

Dla pani domu robiącej zapasy zimowe piwnica i śpiżarnia są koniecznemi warunkami ich należytego przechowania. W znacznej mierze wielkość, położenie, oświetlenie ubikacyj przeznaczonych do umieszczania produktów spożywczych nie zależą od pań gospodyń, muszą one korzystać przeważnie z tych urządzeń, jakie otrzymały wraz z mieszkaniem. Mimo, że rozumiemy to dobrze, wypadnie jednak chociaż w kilku słowach powiedzieć, jaką powinna być piwnica i śpiżarnia, aby naprawdę odpowiadała swojemu celowi, ponieważ bywają jednak wypadki, gdzie da się pewne zmiany wprowadzić, coś naprawić, względnie od gospodarza wytargować. W dużych miastach, wynajmujemy często mieszkanie nie zatroszczywszy się nawet o te tak ważne dodatki. Conajwyżej nieco troskliwsza gospodyni zapyta czy jest piwnica, dostanie potwierdzającą odpowiedź i na tem koniec.

O piwnicy, której zresztą zazwyczaj nie możemy naprawić, powiemy tylko w krótkości, że powinna być sucha, widna i przewiewna, o temperaturze przedstawiającej w zimie i w lecie niewielkie wahanie między 8, a 12 st. Cels.

Dobrze postawiona piwnica powinna mieć zawsze lekki przeciąg, odświeżający doskonale powietrze. W dużych kamienicach, gdzie piwnice podzielone są na pojedyńcze pokoiki po dwóch zazwyczaj stronach kurytarza i opatrzone okienkami wychodzącemi również na dwie strony, na ulicę i podwórze, przeciąg taki jest nieustanny i utrzymuje powietrze w stanie znośnym, gorzej jest w piwnicach stawianych niemal po amatorsku w małych miastach i po wsiach.

Bardzo wilgotna, źle przewietrzana piwnica nadaje się tylko do przechowywania węgla, sucha, przewiewna może być użyta jak śpiżarnia. Naftę, chlorek, terpentynę i t. p. będziemy trzymali zawsze zdala od produktów spożywczych, przeznaczając im specjalne komórki. Wilgotna piwnica nie nadaje się do trzymania materjałów w bańkach blaszanych, gdyż prędko rdzewieją. Karbidu nie można również trzymać w wilgoci, gdyż w ciąga ją w siebie i wydziela z siebie gaz — acetylen — i oczywiście rozkłada. Niektóre zapasy domowe nie nadają się do przechowywania w piwnicy ani śpiżarni, chyba, że mamy kilka piwnic i śpiżarek. W piwnicy, gdzie mamy wino, warzywa, stawiamy mleko, nie wolno lokować nic, coby miało zapach wyraźny, zwłaszcza zaś przykry. Cebulę, siateczkę z czosnkiem i t. p. wyrzucimy z tych ubikacyj całkowicie. Na wsi, gdzie mamy ich dużo, na sprzedaż, dajemy im specjalne pomieszczenia, suche, widne, w mniejszych gospodarstwach można je powiesić w wiankach na górkach, czy przygórkach, tak jak grzyby suszone i t. p. O ile nie mamy na nie miejsca specjalnego, grzybom możemy przyznać kącik w śpiżarni, cebulę i czosnek lepiej jeżeli ich jest sporo powiesić ostatecznie w piwnicy, o ile w niej nie trzymamy mleka, niż tam gdzie mamy mąkę, kaszę, kawę i t. p.

Wprowadzając się do domu, radzę zawsze piwnicę gruntownie oczyścić. Okna wystawić, uczynić to zresztą zawsze należy na lato, zamykać zaś tylko na mrozy. Okno zakratowane przed złodziejami winno być otwarte dzień i noc.

O szczurach, myszach i robactwie pomówię na końcu, obecnie zaznaczę tylko, że ropuchy i nietoperze jako stworzenia żywiące się przeważnie owadami, z któremi sami staczamy zawzięte walki, są raczej naszymi pomocnikami, niż wrogami, to też o ile najazd ich nie jest zbyt wielki i przykry, należy je zostawić w spokoju.

Pierwszą naszą czynnością przy obejmowaniu nowej piwnicy, a także przy porządkowaniu własnej, będzie staranne obmiecenie sufitów, przyczem usuniemy pajęczyny, komary, poczwarki i t. p. Potem dopiero oczyszczamy gruntownie podłogę. Jeżeli jest ceglana, lub cementowana, sprawa jest stosunkowo łatwa, jeżeli zaś tylko stanowi ją ubita ziemia, czy glina bywa ona często bardzo wilgotna, czemu należy zapobiec przez rozsypywanie niegaszonego wapna. O ile to jest wilgoć powierzchowna wapno ją zupełnie osuszy, o ile stała, głęboka, nic na to nie poradzimy, w każdym razie rozsypywanie wapna niegaszonego, wstawianie piecyków z koksem, wreszcie wysypanie podłogi piaskiem zmieszanym z tłuczonym węglem drzewnym może w pewnym stopniu zło osłabić. Pleśń okrywającą ściany usuwamy w sposób następujący. W naczynie kamienne sypiemy zwykłą sól kuchenną, nalewamy na nią kwas siarczany i pozostawiamy do drugiego dnia w szczelnie zamkniętej piwnicy. Nazajutrz ostrożnie wyjąć okno z zewnątrz i wywietrzyć. (Robić to uważnie, bo oddychanie taką parą bardzo jest szkodliwe). Następnie ściany dobrze obetrzeć i wybielić. W bardzo wilgotnej piwnicy nie pomaga to na długo, w suchej, ale zapuszczonej nie trzeba zazwyczaj uciekać się do tego bądź co bądź przykrego zabiegu, wystarczy dobre wietrzenie. Bielenie ścian i sufitów od czasu do czasu wskazane.

Bardzo złym zwyczajem jest pozostawianie piasku i ziemi z roku ubiegłego. Robi się to zazwyczaj ze względu na kłopot wydobywania ich z piwnicy i nawożenia do nowych warzyw świeżego, jest to jednak bardzo szkodliwe, w piasku tym bowiem resztki zgnilizny, larwy szkodników, grzybnie, stanowią dla warzywa świeżego duże niebezpieczeństwo.

Półki i stoły, jeżeli są jakie, wymyć gorącą wodą z sodą i dobrze wysuszyć.

O tępieniu mrówek mówiliśmy świeżo, jeżeli w naszej okolicy jest ich stosunkowo niewiele, wystarczy położenie w drzwiach i oknie spleśniałej cytryny, aby je odstraszyć. W razie potrzeby wypowiemy im walkę na dobre podanemi już w rzeczonym artykule sposobami.

Znajdujące się w piwnicy komary należy tępić nie tyle ze względu na piwnicę i produkty, którym nie szkodzą, ale tam zimują właśnie zapłodnione samice, które dadzą życie przyszłym pokoleniom. Trucia siarczkiem węgla, co bywa niekiedy stosowane, nie zalecamy, można to stosować tylko w piwnicach wiejskich, stojących zdala od ludzi i przez osoby dobrze się na tem znające, żeby nie spowodować zatrucia albo pożaru. Zazwyczaj ścieranie ścian roztworem wody z mydłem szarem i naftą wystarcza nawet na dużą plagę, mniejsze ilości zbieramy poprostu ścierką, trujemy katolem i t. p. Można je opalić na suficie palącą się słomą, ale ostrożnie, żeby nie wywołać pożaru.

Od myszy, szczurów i t. zw. popularnie robactwa trzeba się przedewszystkiem zabezpieczyć przez zamurowanie dziur i szpar, nie gliną ale lepiej cementem lub wapnem zmieszanem z klejem i dodatkiem kreoliny. Koło dziur, gdzie się lęgną karaluchy i prusaki, kładziemy świeżą paproć z lasu. Karaluchy trują się również obierzynami z ogórków. Wszelkie owady tego rodzaju truje boraks z cukrem lub miodem. O ile mamy do czynienia z wielką plagą, trzeba dziury zalewać wrzątkiem, kreoliną, naftą, albo ostrożnie zapuszczać roztwór 10% formaliny, który je wydusi.

Skórki, które nie należą do owadów bardzo szkodliwych, usuwamy kładąc wilgotną ścierkę tam, gdzie się znajdują.

Nazajutrz zbieramy je wraz ze ścierką do kubła gorącej wody. Wrazie potrzeby zabieg ten powtórzyć.

Szczury i myszy tępić najlepiej tyfusem, który nam wraz z przepisem sprzedadzą w każdej niemal aptece. Myszy doskonale się tępią barwioną, specjalnie zatrutą pszenicą, którą należy przesypać lekko mąką i rozsiać po kątach. Ponieważ ta pszenica jest trująca dla wszelkich stworzeń, trzeba się z nią obchodzić ostrożnie i najlepiej stawiać w pudełkach otwartych pod szafami, pod balją w piwnicy i t. p. a po osiągniętym rezultacie resztki spalić.

Należy jeszcze zauważyć pod adresem stawiających sobie samodzielne piwniczki, że powinny one mieć okienka od północy, jeżeli można, stać tak poza budynkami, aby słońce południowe ich nie dochodziło, poza tem stawiać je trzeba zdaleka od ustępów, gnojówek, ścieków nawet sadzawek, żeby nie podmakały.

(dokończenie nastąpi). *Ida Stiller.*

TELEFON OD „PRAKTYCZNEJ PANI"

Hallo! Hallo!

Przy biegunce u dzieci, zanim nadejdzie lekarz, można dać lewatywę z odwaru ryżu gotowanego w czystej bez soli wodzie. Gęstawy płyn okleja podrażnione ściany kiszek i łagodzi.

Hallo! Hallo!

Chcąc wykonać złocenie na szkle, pokrywamy miejsce, które ma być pozłocone, 33 stopniowem szkłem wodnem, bardzo cieniutko. Następnie pokrywamy posmarowaną powierzchnię listkami złota malarskiego w dobrym gatunku, przyciskając lekko watą w jedwabnym gałganku. Szkło stawiamy do osuszenia w temperaturze słabo ciepłej i w tym czasie zeskrobujemy ostrożnie nadmiar złota, które trzeba schować. Dopiero potem stosujemy większe ciepło do ostatecznego wysuszenia.

Hallo! Hallo!

Wygniecione fotele koszykowe o ile nie są lakierowane należy po umyciu wodą z mydłem i kwasem cytrynowym dla wybielenia wyparzyć wrzątkiem przez co się przeplatanie ściągnie i sprostuje. Parzyć tylko miejsca naciągnięte. O ile fotel jest lakierowany, możemy tylko siedzenie od spodu obłożyć ścierkami umaczanemi w ukropie i wyżętemi przez wyżymaczkę. Od gorąca plecenie się napręży.

Z ŻYCIA MRÓWEK

O mrówkach napisano już dotąd niejeden tom i niejeden uczony poświęcił badaniu tego szczególnego owadu całe swoje życie. Nie można się temu dziwić, mrówka bowiem jest najinteligentniejszym ze znanych owadów, a jeżeli wszystkie jej poczynania uznamy nie za instynkt, ale za celowe, obmyślane zgóry postępowanie, okazałoby się niewątpliwie, że ten mały, drobny owad ma rozumu więcej od niejednego zwierzęcia ssącego.

Nie będziemy zajmowali czytelniczek opisem gatunków, których istnieje zgórą tysiąc, ani szczegółowemi danemi co do rozmnażania, żywienia się i budowy gniazd. Dość będzie jeśli o tych sprawach opowiemy w kilku słowach, poświęcając więcej miejsca temu, co jest zastanawiające i szczególne.

W poprzednim artykule mówiliśmy o mrówkach jako o pladze i zalecaliśmy z nią walkę. Stało się to dlatego, że jak już było wspomniane z rozmaitych okolic kraju zaczęły napływać skargi na ich niezmierzoną ilość. Naogół jednak mrówka nie jest zbyt szkodliwa, a jej zalety jako niszczycielki niektórych owadów, poczwarek i t. p. równoważą w znacznym stopniu jej strony ujemne.

Między innemi mrówki są wielkiemi nieprzyjaciółkami karaluchów. Niektóre zmysły mają mrówki bardzo silnie rozwinięte. Wzrok ich obejmuje nietylko gamę siedmiu barw, ale także promienie ultrafioletowe, węchem zaś rozpoznają zdaleka zapachy, odnajdując nader przebiegle drogę do oddalonych i zamkniętych zapasów.

Wszystkie gatunki mrówek wiodą żywot towarzyski, tworząc mrowiska gromadzące razem wiele tysięcy mrówek. W mrowisku wysokiem na metr, a mającem około siedmiu i pół metra obwodu obliczono „ludność" na zgórą pół miljona.

U większości gatunków w normalnem mrowisku znajdują się samcy i samice, których jedynem właściwie przeznaczeniem jest przekazanie gatunku, tak dalece, że po zapłodnieniu, samczyk naogół bezradny a wylatujący z gniazda na gody weselne, ginie bezpośrednio po nich, samiczkę zaś spotkałby również los podobny, gdyby jej jako nosicielki przyszłych pokoleń nie wzięły pod opiekę bezpłciowe mrówki-robotnice. Zachodzi tu znaczne podobieństwo z pszczołami. Jednakże w trybie życia, w najrozmaitszych poczynaniach i urządzeniach, mrówka przewyższa pszczołę bardzo znacznie.

Zastanawiające jest współżycie różnych gatunków mrówek w jednem gnieździe, oraz rozdział bardzo ścisły praw, które są bezlitośnie przestrzegane.

Są pewne gatunki mrówek drobnych, upośledzonych od natury w ten sposób, że chociaż żwawe i waleczne nie mogą się same żywić i muszą mieć kogoś, kto im pokarm podaje. Mrówki te czynią gromadne napady na gniazda mrówek znacznie większych od siebie, kradną z nich poczwarki, u siebie w gnieździe dają im się wylęgać, otrzymując w ten sposób całe zastępy wiernych, dzielnych, posłusznych niewolników, którzy nietylko w gnieździe są używani do pracy, karmią mrówki, którym pokarm trzeba kłaść „do buzi", ale nawet wychodzą z niemi na wyprawy.

U niektórych gatunków wyprawy takie są niezmiernie liczne i mają na celu zdobycie zapasów, względnie poczwarek, z których będą hodowane nowe zastępy niewolników-żołnierzy. Pochód wojenny idzie długą wąską kolumną, pośrodku ciągną drobniejsze mrówki obładowane zdobyczą, po bokach zaś ciągną zastępy żołnierzy eskortujące tabor żywnościowy.

Jeżeli mrówkom wypada przejść przez niezbyt szerokie rowy, sczepiają się one ze sobą, tworząc żywy łańcuch przerzucony na drugi brzeg, po tym zaś łańcuchu-moście przechodzą na drugą stronę karne szeregi mądrego owadu.

Najulubieńszym pokarmem mrówek są wszelakiego rodzaju słodycze, zwłaszcza miód pszczeli i podobne do niego słodkie soki, wydzielane przez inne owady.

Znana jest prowadzona przez mrówki „hodowla bydła", właściwiej „krów mlecznych". Jest to gatunek mszyc, pasorzytujących na liściach, które mrówki otaczają opieką, przenoszą z zeschłych gałązek na świeże, na jesieni lokują w pobliżu korzeni, tworzą okryte korytarze łączące „obory" z mrowiskami i t. p. Mrówki, które obchodzą się z wielu owadami okrutnie i drapieżnie, umieją się obchodzić ze swojemi „krówkami" miękko i słodko. Zapomocą łagodnego poklepywania i głaskania skłaniają je do wydzielenia soku, który im służy za pożywienie. Jestto klasyczne dojenie.

Inne mrówki robią z liści pogryzionych i zawleczonych do gniazda papkę, na której zupełnie celowo i umiejętnie prowadzą hodowlę pleśni, której wybujałe nitki robotnice stale zużywają na pożywienie. Kiedy podłoże pleśni zostaje wyjałowione, robotnice zakładają natychmiast świeżą hodowlę „pieczarek".

W Ameryce w stanie Texas żyje mrówka trudniąca się rolnictwem. Wokoło swojego gniazda buduje gatunek rodzaj wału wysokiego na pół metra, poza wałem zaś pierścień ziemi na metr szeroki z wszelkiej roślinności, pozostawiając na nim tylko jeden gatunek trawy, której nasiona po dojrzeniu zbiera, wykrusza z plew i zabiera do gniazda. O ile zdarzy się czasem, że do tak zebranych zapasów dostanie się deszcz, mrówki korzystają z pięknej pogody i wynoszą swoje „zboże" na słońce.

Nie chcąc się zbyt szeroko rozpisywać na jeden temat, opowiem tylko jeszcze o mrówkach, stanowiących zbiorniki miodu. Mrówki takie karmione są umyślnie przez swoje towarzyszki tak obficie, że odwłok ich staje się duży i kulisty jak u pająków, taka napęczniała miodem mrówka przyczepiona w zaułku jakby przeznaczonym na śpiżarnię, stanowi rezerwuar, z którego wrazie potrzeby mrówki przez specjalne dojenie wydostają miód.

Trudno wprost przypuścić, aby taka zrzeszona, planowa i celowa działalność była dziełem jedynie instynktu, niewątpliwie niektóre stałe, powtarzające się czynności można objaśnić w ten sposób, cały jednak szereg innych wydaje się być stanowczo dziełem rozumu, w dodatku wcale niemałego.

Ida Stiller.

Czytelniczki między sobą

Nie pisałam jeszcze nigdy do osoby, której nie znam, trochę mi to niezręcznie, a przedewszystkiem to mnie może najwięcej krępuje, że nie jestem teściową, z którąby pani „Teściowa" z nr. 23 „Praktycznej Pani" mogła się rozmówić po koleżeńsku, ale jestem właśnie taką niezupełnie udaną synową. Trudno mi trochę pisać, bo czuję, że mnie własny interes zaślepia, ale pani mi wybaczy, że jej odpowiem prosto z mostu.

Wydaje mi się, jakbym widziała, coby napisała pani prawdziwa synowa. Ja tego nie napiszę, boby mi redakcja nie przyjęła, ale niech się pani domyśli. Oto co pani pokrótce powiem: — Mojem zdaniem teściowa (matka syna, bo matka córki to już trochę coś innego), tylko w najostateczniejszym razie może mieszkać z młodą parą.

W najostateczniejszym to ja rozumiem kiedy jest tak ciasno z pieniędzmi, że ani rusz rozstać się nie można, i trzeba razem gospodarować. Ale, o ile można, teściowa musi mieszkać osobno, zwłaszcza pierwsze lata. Potem to już młoda gospodyni czuje się pewniejsza na swojem stanowisku, już się trochę przyuczyła i da sobie rady z teściową. Ale na początku ani rusz się nie obroni, bo, trzeba to przyznać, teściowa ma zwykle w swoich pretensjach rację. Więcej dba o syna, lepiej się zna na gospodarstwie. Ale to inna sprawa, a inna prawo młodej do panowania u siebie. Pewnie, że matce przykro widzieć, jeśli syn nie ma na czas obiadu, albo podarte skarpetki, ale rzadko kiedy jestto takie straszne, żeby aż jego zdrowiu groziło. Niechby sobie zresztą raz powiedziała tak a tak, on potrzebuje tego, a tego nie lubi, ale potem cicho, sza.

Matka to co innego niż żona, serce swoje wyjmie i dziecku pod nogi podłoży, ale żona tak żyć nie może. Oboje żyją dla siebie wzajemnie, mają względem siebie prawa, poszłam przecież zamąż nie żebym mu służyła (w ten czy inny sposób), ale żebym miała towarzysza. Niech mi ten towarzysz powie, co mu źle robię, ale nikt inny. Rozumiem, że to trochę gorzko usłyszeć na stare lata, że mama tu niepotrzebna, no i dobry syn tego nie powie, ale dlatego matka sama musi to zrozumieć. Z takich ustępstw i przemilczeń rodzą się coraz większe kwasy i żale i to się dobrze skończyć nie może.

Pani jest widać dość rozumna i poczciwa, skoro pani wogóle nie narzeka na synowę tylko się radzi. Nikt pani jeszcze nie odpisał? żadna przedewszystkiem teściowa, a szkoda, coby też wymyśliły na swoją obronę. Więc ja pani mówię szczerze, choć może niebardzo przyjemnie: — Powinna pani była dawno wyprowadzić się od syna, a skoro się to nie stało, musi się to stać teraz, zaraz. Nawet syn będzie pani wdzięczny, bo tak leżeć między dwoma kamieniami młyńskiemi, to też ciężko. Pewnie serce trochę poboli, ale to trudno. Małżeństwo należy do siebie, buduje we dwoje swoje życie, żaden tam pomocnik nie potrzebny.

Nie chciałam pani urazić, może mi Pani odpisze? Pozdrawiam panią i przepraszam.

Synowa z Sochaczewa.

SERWETKA

NA MAŁY STOLIK

haft angielski

ŚWIĘTO DRUHEN

Wielotysięczne rzesze druhen Katolickich Stowarzyszeń Młodzieży (KSMŻ. — dawniej SMPŻ) w całej Polsce gotują się do uroczystego obchodu Święta Druhen, które w tym roku przypada po raz pierwszy we wrześniu, nie jak dotychczas w maju.

Patronką dziewcząt polskich, skupiających się pod znakami Krzyża i Orła Białego, jest Najświętsza Marja Panna. Według postanowienia nowego statutu, dniem Święta jest dzień Narodzenia Najśw. Marji Panny — 8 września. Ze względu jednak na przypadające w tym roku na ten dzień wybory do sejmu, a w następną niedzielę wybory do senatu JEm. Ks. Kardynał Prymas imieniem Episkopatu przesunął dzień Święta Druhen na 1 września.

W dniu tym katolickie społeczeństwo Polski z całego serca poprze wysiłki dzielnych druhen, których według statystyki pracuje w szeregach KSMŻ. 164.000. Weźmiemy liczny udział w akademjach, przedstawieniach, będziemy świadkami obchodów, które odbędą się w każdej prawie parafji.

Niech ten legjon młodych dziewcząt, które maszerują po coraz lepszą przyszłość Polski, poczuje w dniu swego Święta bijące z sobą wszystkie serca polskie!

STUDJUM KATOLICKIE DLA INTELIGENCJI POLSKIEJ O „RODZINIE"

Z polecenia Najdostojniejszego Episkopatu Polski urządza Naczelny Instytut Akcji Katolickiej w Polsce *Katolickie Studjum o „Rodzinie"* dla inteligencji z całej Polski w dniach 2—6 września 1935 r. w Poznaniu w salach Uniwersytetu.

Program zebrań plenarnych: Ks. dr Konstanty Michalski prof. Uniw. Jagiell. „Rodzina i małżeństwo w świetle filozofji chrześcijańskiej". O. Jan Rostworowski T. J., red. „Przeglądu Powszechnego" — „Istota małżeństwa w pojęciu katolickiem". Mec. Ludwik Domański, członek Komisji Kodyfikacyjnej R. P. — „Zasada nierozerwalności małżeństwa". Dr Bronisław Dembiński, prof. Uniw. Pozn. — „Rodzina w dziejach Kościoła i kultury chrześcijańskiej". Dr Karol Górski: docent Uniw. Poznańskiego — „Rodzina a kultura współczesna". Dr Henryk Dembiński, prof. Kat. Uniw. Lubelskiego — „Prawa i obowiązki Kościoła wobec małżeństwa". Dr Franciszek Bossowski, prof. Uniw. Stefana Batorego — „Prawny stosunek nowoczesnego państwa do małżeństwa katolickiego". Ks. dr Antoni Szymański, rektor Uniw. Katolickiego — „Polskie prawo małżeńskie". Dr Ignacy Czuma. prof. Kat. Uniw. Lubelskiego — „Potrzeba reform prawnych dla obrony rodziny".

Pozatem wygłoszą referaty: na sekcji socjologicznej: dr Tadeusz Szczurkiewicz, doc. U. P.; ks. dr Aleks. Wóycicki; dr Andrzej Niesiołowski; dr Marjan Wachowski. Na sekcji prawnej: dr Czesław Martyniak, prof. K. U. L.; dr Fr. Bossowski, prof. U. S. B. Na sekcji ekonomicznej: dr Edward Taylor, prof. U. P.; dr Ludwik Górski, prof. K. U. L.; dr Leopold Caro, prof. Polit. Lwowskiej; dr Czesław Strzeszewski, prof. K. U. L. Na sekcji kobiecej: dr Zofja Włodkowa, dr M. Śliwińska-Zarzecka, dr. Ludwika Dobrzyńska-Rybicka, prof. U. P. Po wszystkich referatach odbędą się dyskusje.

Cena karty uczestnictwa 10 zł. Zgłoszenia przyjmuje oraz szczegółowe programy i informacje wysyła Naczelny Instytut Akcji Katolickiej, Poznań, Aleje Marcinkowskiego 22, IV p., tel. 59-23; konto P. K. O. 213-737.

ZUŻYTKOWANIE OPADŁYCH Z DRZEW OWOCÓW

Tego roku z powodu wyjątkowo niepogodnego lata, mnóstwo owoców niedojrzałych opada z drzew. Najczęściej opadają jabłka i gruszki i to w dużych ilościach.

Dotychczas przeważnie używano opadłe owoce na pokarm dla trzody chlewnej względnie drobiu, mało bowiem gospodyń wiedziało, że te zdawałoby się do niczego nienadające się zielone owoce można przerobić na doskonałe w smaku powidła, soki lub ocet.

Przepis na sok i powidła.

Zbiera się jabłek 2 do 3 kilo, myje się je, oczyszcza z nadpsutych części, kraje na 3 lub 4 kawałki, poczem wrzuca się do rondla z wodą. Trzeba uważać, żeby woda dokładnie zakrywała owoce. Gotuje się tak długo, dopóki jabłka zupełnie się nie rozgotują na masę. Gdy już mamy masę dobrze rozgotowaną, wlewamy ją do lnianego worka i wieszamy nad jakimś naczyniem, do którego będzie ściekał sok z worka. Gdy cały sok przecieknie, dodajemy do każdego litra soku około 150 gramów cukru i znowu przez kwadrans gotujemy. W czasie gotowania zbieramy dokładnie tworzące się szumowiny. Tak przegotowany i odszumowany sok odstawiamy, żeby ostygł, poczem zlewamy go do butelek; które po zakorkowaniu i zalakowaniu wystawiamy do piwnicy lub innego chłodnego miejsca. Sok taki możemy przechowywać przeszło rok.

Z pozostałej w worku masy możemy zrobić zupełnie dobre powidełko. W tym celu wysypuje się masę na sito (musi być włosiane) i tak długo trze drewnianą łyżką, dopóki cała masa nie przejdzie. Zebraną masę dosładza się jeszcze do smaku i jeszcze raz gotuje. Gdy trochę ostygnie, dobrze jest dodać do powidełek trochę kwasu salicylowego w stosunku $^1/_4$ g na każdy kg. Przez dodanie salicylu lepiej się powidła konserwują. Ważną jest rzeczą, żeby salicyl dokładnie wymieszać z powidłami. Po wymieszaniu napełnia się powidłami słoiki. Niektóre gospodynie gdy słoik jest pełny, przed obwiązaniem go papierem pergaminowym względnie celofanem kładą jeszcze bibułę szczelnie przylegającą do brzegów słoika, zamaczaną poprzednio w roztworze wyżej wspomnianego kwasu salicylowego.

Przepis na ocet.

W tygodniku „Ogrodnik" z 1913 roku podaje J. Froń. przepis na ocet. Muszę zaznaczyć, iż wypróbowałem w domu niżej podany przepis i mogę go z czystem sumieniem polecić licznym rzeszom czytelniczek Praktycznej Pani. Oto co pisze p. J. F.:

„W celu otrzymania octu opadłe owoce należy opłókać, następnie na młynku owocowym zgnieść lub w stempnie zmiażdżyć i sok wyprasować. Do fermentacji ustawia się sok w ciepłocie około 16 stopni Celsjusza w naczyniach otwartych, po 3—4 dniach już można ciepłotę podnieść do 25 stopni C., celem wywołania fermentacji octowej, którą za ukończoną można wtedy uważać, gdy się płyn sklaruje. Na większą skalę możnaby stosować fermentację przyspieszoną na sposób fabryczny. Po sklarowaniu ocet ściąga się lewarem z pod kożucha do beczek od octu lub wina i zaszpuntowuje".

„Ocet otrzymany z opadłego owocu jest słaby i nie zasługiwałby na miano octu, gdyby równocześnie nie posiadał obok kwasu octowego innych kwasów organicznych, jak winowego, jabłkowego i innych, które, posiadając smak o wiele łagodniejszy od octowego, brak tego uzupełniają nadając płynowi moc właściwą".

Naturalnie, że gdy ma się mniejsze ilości octu, można go z równem powodzeniem zlać do butelek a nie do beczek.

M. Dunin Borkowski.

Co to jest piorunochron i w jakim stopniu zastępuje go antena?

Lato obecne jest szczególnie bogate w burze i nawalnice z silnemi wyładowaniami elektryczności atmosferycznej. Naszą, jako radjoamatorów uwagę zwróciło na siebie tem, że piorun kilkakrotnie uniemożliwił Raszynowi nadawanie audycyj na kilka godzin z rzędu. Pozatem pełno jest w prasie wzmianek o uderzeniu piorunu w kominy, domy mieszkalne, drzewa, sieć tramwajową, idących przez pole samotnych ludzi i t. p. Warto się zatem zastanowić nad aktualną i nieodzowną przedewszystkiem kwestją: jak się chronić przed piorunem jako też: ile w tem jest prawdy, że antena chroni przed piorunem? Dlaczego, w jakiej mierze, kiedy i jaka antena? Są to b. ważne rzeczy, niewiadomość których może ujemnie wpłynąć na rozwój radjofonji w lecie. Szczególnie nowe zastępy abonentów wiejskich muszą być o tem należycie pouczone, by nieszczęśliwe wypadki nie potwierdziły pokutującego zabobonu, że „radjo ściąga gromy".

Jak wiadomo piorun to iskra elektryczna między chmurą i ziemią. Skąd się bierze ta iskra? Otóż elektryczność chmury wywołuje pod sobą, w ziemi, wskutek influencji (wpływu) również pewną ilość elektryczności, tylko o odmiennej wartości, odmiennym znaku. Elektryczności te przyciągają się wzajemnie i — mimo ogromnego oporu, jaki stawia im powietrze między chmurami i ziemią — przebijają je w postaci iskry i łączą się. Chodzi o opór elektryczny, gdyż bez oporu przepływa elektryczność, zgrubsza biorąc, tylko przez metalowe przewodniki. Stąd też olbrzymie napięcia piorunów. Napięcie między początkowym i końcowym punktem piorunu, długiego na 2 km wynosi od 30 do 200 miljonów woltów przy dłuższych zaś od 40 do 360 miljonów woltów! Natężenie zaś prądu waha się w granicach od 20.000 do 100.000 amperów! Są to kolosalne wartości! Natężenie prądu, przepływającego przez przeciętną żarówkę oświetleniową i to już dosyć jasną, wynosi zaledwie pół ampera, przy napięciu 110 woltów: przy żaróweczce lampki kieszonkowej wynosi ono tylko piątą część ampera przy napięciu, jak wiadomo, czterech woltów. Moc piorunu jest zatem olbrzymia. Bez tych obliczeń widzimy to zresztą na skutkach uderzenia. Piorun topi piasek wytapia w skale otwór szerokości grubego kija i długi na kilkanaście metrów wgłąb.

Pozatem obliczono, że energją piorunu mogłoby świecić dziesięć przeciętnych (40-watowych) żarówek elektrycznych dzień i noc bez przerwy całe 10 lat. Lub jeszcze dobitniej: przyjmijmy, że w Warszawie jest ³/₄ miljona takich żarówek. Wówczas moc piorunu wystarczyłaby, by świeciły się one całą godzinę! Pomyśleć tylko: jeden jedyny piorun jest w stanie oświetlić na całą godzinę stolicę.

Piorunochron ma zatem sprowadzić taką olbrzymią moc do ziemi. A więc ostrze metalowe, ustawione na najwyższym punkcie budynku, łączymy zapomocą b. grubego drutu, bo ośrednicy 1 cm, z ziemią. Drut powinien być o wiele grubszy, bo gdyby tak stale chociażby przez minutę przepływał przez niego prąd piorunu, toby się zupełnie stopił. Ale że chodzi tylko o ułamek sekundy i to nawet znikomy, bo o jedną setną a nawet jedną tysiączną sekundy, to zadawalniamy się grubością 1 cm. Lepsze usługi oddaje lina tej grubości z cienkich drutów. Piorun nie przeskakuje raz jeden z chmury do ziemi, tylko kilka razy, drga w przeciągu tego ułamka sekundy między chmurą i ziemią, zupełnie tak samo, jak drga elektryczność na stacji nadawczej między anteną i ziemią. Przy takiej szybko drgającej (oscylującej) elektryczności zachodzi t. zw. „efekt powierzchniowy". Elektryczność przepływa po powierzchni. A suma powierzchni tych drutów liny jest oczywiście o wiele większa, aniżeli powierzchnia jednolitego drutu grubości liny. Zupełnie tak samo rzecz się ma z linką naszej anteny: dlatego też linka nadaje się lepiej do odbioru, niżeli jednolity drut.

Chodzi więc przedewszystkiem o to, by piorun natrafił na piorunochron, nie zaś bił w niechronione części budynku. Pod tym względem odróżniamy trzy systemy piorunochronu: 1) Franklina (lub też Gay-Lussac'a), 2) Melsens'a oraz 3) Findeisen'a. System Franklina to wspomniane już długie ostrze połączone z ziemią. Natomiast brukselczyk Melsens zaopatruje budynek nie jedną, lecz licznemi krótkiemi sztabkami żelaznemi, kończącemi się nie ostrzem, lecz pękiem cieniutkich drucików, niejako pendzlem. Sztabki są porozmieszczane na krawędzi dachu, na wystających rogach i t. p., połączone ze sobą oczywiście grubemi przewodami, prowadzącemi do ziemi. Jest to najlepszy system, bo otacza budynek jakoby siatką. Stosuje się go przy prochowniach, magazynach materjałów wybuchowych, bo dla zwykłych celów jest za kosztowny.

Techniczną doskonałość gromochronu z minimum wydatków połączył Findeisen. Wykorzystuje on metalowe części domu, jak pokrycia blaszane grzbietu, różne okucia, rynny i t. p., do celów piorunochronnych. Łączy te części ze sobą grubym drutem, poczem prowadzi drut do ziemi. Najprostszy gromochron Findeisen'a, nadający się dzięki owej taniości np., na wieś, wygląda następująco:

Przewód, skręcony z dwóch zwykłych żelaznych drutów telegraficznych o grubości 4 mm, jest rozpięty wzdłuż grzbietu oraz ponad kominem dachu między dwoma przeciwległemi narożnikami dachu. Od narożników przewód skręcony prowadzi wzdłuż ścian bocznych domu do ziemi. W ziemi druty rozchodzą się pojedyńczo: jeden w prawo, drugi w lewo dookoła domu, w głębokości około pół metra, by połączyć się z podobnie idącemi drutami z naprzeciwka.

Dopiero teraz możemy sobie uzmysłowić piorunochronne działanie anteny napowietrznej. Otóż, by sprowadziła piorun do ziemi, musi być przedewszystkiem dobrze uziemiona. Nieuziemiona, nie zwiększa możliwości uderzenia, ale też zupełnie nie chroni. Pozatem linka antenowa musi być jaknajgrubsza.

A więc ten najgrubszy spotykany wymiar 7×7×0,25 mm. Jest to dopiero około połowy grubości, koniecznej przy piorunochronie i to przy miedzianym przewodniku, gdyż wyżej wspomniany przewodnik żelazny, który gorzej przewodzi, jest około cztery razy grubszy. A więc szczególnie prowincja musi koniecznie używać grubych linek antenowych. W wielkich miastach sieci tramwajowe, telefoniczne, „lasy" dobrze uziemionych zapomocą wodociągów anten stwarzają pierwszorzędną zasłonę. Uziemiona antena podobnie jak piorunochron, jeszcze przed uderzeniem rozsiewa nad sobą i chronionym budynkiem elektryczność, którą chmura wysysa jakoby przez doprowadzenie anteny z ziemi. Temsamem zmniejsza się ustawicznie napięcie między chmurą i ziemią, a więc i możliwość uderzenia. Las takich anten, dobrze uziemionych i z grubego drutu, to najlepsza ochrona wsi przed piorunem, to najskuteczniejsze ubezpieczanie od pożaru. Tak więc umiejętne założenie radja, to połączenie dwóch wielkich rzeczy: przyjemnego z pożytecznem.

Narodowy kongres związku matek katolickich w Anglji

Na pierwszym narodowym kongresie związku matek katolickich, który odbył się niedawno przy udziale pięciu tysięcy kobiet, przemawiali m. in. arcybiskupi: ks. dr Downey z Liverpoolu i ks. dr Williams z Birminghamu. Arcybiskup Downey zaznaczył, że losy ludzkości zależą od użytku, jaki kobieta zrobi ze swej uzyskanej wolności. Jeżeli pomiesza ona wolność ze swawolą, to rozkład cywilizacji europejskiej stanie się nieunikniony. Arcybiskup Williams w przemówieniu swem podkreślił, że nie wszystkie rodzaje pracy, odpowiednie dla mężczyzn, nadają się dla kobiet i wystąpił przeciwko pracy kobiet w fabrykach.

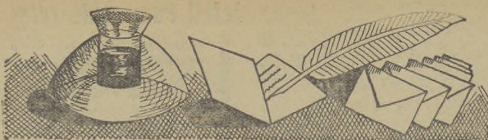
Wykończenie katedry w Medjolanie

Kardynał Schuster, arcybiskup Medjolanu, przystąpił do ostatecznego wykończenia katedry w tem mieście. Mogłoby się z naszej notatki wydawać, że świątynię zaczęto budować niedawno, tymczasem budowę jej rozpoczęto ni mniej, ni więcej tylko w 1386 r. W dziesięć lat później, św. Karol Boromeusz dokonał jej uroczystego poświęcena.

Mimo to jednak jeszcze w XVII wieku nie wykończono fasady i naw, w dwieście lat potem, w r. 1805, zabrano się do prac koło świątyni na nowo. Ostatecznemu wykończeniu stawały wciąż na przeszkodzie najrozmaitsze komplikacje polityczne i finansowe.

Łatwiej nam będzie trudności takie zrozumieć, jeśli zważymy, że katedra medjolańska pomieścić może 40 tysięcy ludzi, że jest zbudowana z marmuru i zdobi ją 2.000 posągów, również marmurowych.

Obecnie zdecydowano dokończyć całej budowy w trzy lata. Można sobie w przybliżeniu zdać sprawę z rozmiaru kosztów i wysiłków, jakich taki olbrzym wymaga, skoro na same koszty konserwatorskie wydawano rocznie pół miljona lirów, a 50 robotników dziennie było stale zatrudnionych przy reparacjach i poprawkach.



ODPOWIEDZI OD REDAKCJI

Odstawianie od piersi.
Pani Marylce S.

Z odstawieniem córeczki radzę jeszcze poczekać ze dwa — trzy tygodnie, jeśli jakaś ważna przyczyna nie zmusza pani do tego. Mogą jeszcze być upały a wówczas dziecko bardzo łatwo ulega biegunce. Według dawnych przepisów karmiono dzieci rok i sześć tygodni a już conajmniej rok, ale dziesięciomiesięczne dziecko a nawet i młodsze o ile było stopniowo wdrażane do odżywiania sztucznego da się lekko i bez szkody odstawić. Nie pani o tem nie wspomniała, a już po pół roku niemowlęciu można podawać potrosze pokarm sztuczny. Z początku dajemy raz na dzień trochę papki z manny z dodatkiem bardzo świeżego masła.

Kiedy skończy siedem miesięcy, może dostać w ciągu dnia drugie danie np. przetartą marchew, szpinak, kleik owsiany, ryżowy, należy uważać, jeżeli ma skłonność do obstrukcji, ryżu nie dawać i przeciwnie. Można a nawet trzeba dziecku jeszcze przy piersi dawać soki owocowe czyste z jabłek, wiśni, pomidorów, pomarańczy, cytryn, wisien, uważając, aby nie dawać bardzo kwaśnych. Dziecko, które ma 8 — 9 miesięcy, może jadać trzy razy na dzień, jeśli jest karmione jeszcze piersią. Damy mu purée z kartofli ze świeżem masłem, sucharki, przetarte jabłko surowe lub pieczone, banana. Skoro pani córeczkę zupełnie odstawi, trzeba powolutku przyzwyczajać ją, aby jadła rzeczy rozmaite, w ten bowiem sposób umożliwiamy dostarczenie dziecku wszelkich potrzebnych substancyj odżywczych. Zupy może jadać byle nie bardzo ostre, słone, pieprzne, z octem, damy mu mleko kwaśne dobrze w miarę ukwaszone nie zserowaciałe, kefir, miód, kompociki, twaróg młody, dobry, kisiel, galaretki owocowe, jarzynki, owoce dojrzałe, herculo, kaszę, kluseczki, jajek niedawać, chyba w potrawie jak w makaronie czy bułce. Kawy i herbaty nie dawać. Piwa i wina broń Boże. Mięso i jaja dopiero od dwóch lat i to początkowo tylko cielęcinę, kurczę, potem wołowinę, baraninę i t. d.

Na każde dalsze pytanie odpowiemy. Za miłe słowa dziękujemy.

Ułomna Lena nie powinna się tak martwić, przedewszystkiem radzę przeczytać uważnie odpowiedzi pannie Helenie. Natryski wodą, lekki masażyk napewno zrobią dobrze, powtóre wartoby zapewne utyć. Pozatem niech pani zwróci uwagę na intymne sprawy kobiece, jeżeli pod tym względem coś szwankuje odbija się to i wewnętrznie. Niektóre kobiety, zwłaszcza słowiańskiego pochodzenia, rozwijają się pod względem biustu później niż inne, często dopiero po zamążpójściu. Trochę sportu, lekkie zabiegi i przytycie powinny narazie wystarczyć. Gdyby pani zauważyła w zakresie czysto kobiecym jakieś uchybienia, dobrzeby było choć raz jeden pójść do lekarki, która napewno swoje wymagania przystosuje do pani kieszeni. Żadnych poważniejszych zabiegów bez lekarza nie można zaczynać. Chłopięca budowa u kobiety tak młodej jak pani nie jest brzydka a jak twierdzi nasza lekkoatletka o światowej sławie Walasiewiczówna do sportu najodpowiedniejsza.

—o—

Jesienna uprawa truskawek

Są to rośliny wieloletnie, czyli byliny. Na jednem miejscu pozostawać mogą 3—4 lata. Liście mają trójdzielne, ułożone w rozety. Obok liści wyrastają rozłogi (wąsy), na których wyrastają rozetki młodych roślinek opatrzonych od spodu korzonkami. Owoce posiadają rzekome t. zw. szupiny powstałe ze zmięśniałego dna kwiatowego. Uprawiać je w miejscach odkrytych, gdyż potrzebują dużo światła.

Uprawa na szerszą skalę opłaca się w pobliżu wielkich miast.

Ponieważ jest to roślina pozostająca przez kilka lat na jednem miejscu, wymaga silnego nawożenia, by mogła przez te lata normalnie rosnąć i owocować. Zanim posadzimy truskawki, musimy na tym kawałku ziemi uprawiać takie rośliny, które odchwaszczają ziemię i które wcześnie zejdą z pola (kapusta wczesna i wczesne kartofle). Po zbiorze tych roślin należy zaorać teren z nawozem 50—60 fur nawozu w stosunku ha.

Na ziemie lżejsze daje się nawóz krowi, a na cięższe — koński z niewielką ilością krowieńca.

Po orce puszcza się bronę, a następnie gładki walec. Sadzić najdalej do końca sierpnia, by się jeszcze rośliny mogły zakorzenić do zimy, w przeciwnym razie wyprzeją. Do sadzenia nigdy nie używać roślin z podziału starych karp. Brać tylko młode roślinki z rozłogów wyrastające pierwsze i drugie od krzaka, a następnych już nie brać, bo b. słabo się rozwijają.

Sadzić w linje idące w kierunku z północy na południe w odl. 50—60 cm linja od linji, a w linji co 40 cm w mijanego.

Przed sadzeniem u rozsady przyciąć korzenie. Sadzić głęboko, jednak nie zasypywać „serca" u roślin.

Po posadzeniu zaraz podlać. Jeżeli sadziliśmy po deszczu, zabiegu tego poniechać.

Przed zimą ziemię płytko przemotyczkować, chwasty wybrać, a ziemię między roślinami wyłożyć nawozem słomiastym. Nawóz zostanie wypłókany i wejdzie w ziemię, a słoma będzie chroniła na przyszły rok jagody od zapiaszczenia. Po zbiorze owoców słomę się usuwa i daje nawóz, sól potasową w ilości 2—4 q na ha. Ziemię posypaną nawozem przemotyczkować. Po deszczu, lub conajmniej w dzień pochmurny dobrze jest truskawki podlać kilka razy gnojówką. Z końcem sierpnia podlewanie gnojówką skończyć bezwzględnie, gdyż w przeciwnym razie truskawki zmarzną, ponieważ tkanka ciągle pobudzana do wzrostu przez azotowe nawożenie nie dojrzeje dostatecznie i ulegnie zniszczeniu pod wpływem działania niskiej temperatury. Nadmiar rozłogów usuwać tuż u nasady ostrym nożem. Przed zimą wszystkie rozłogi i wszelkie suche, chore liście zebrać i rzucić na kompost. Zakładając truskawczarnię nie zakładać odrazu dużego kawałka tylko rokrocznie powiększać o jakąś część. Po 4 latach pierwszy kawałek wyrugować, gdyż dalsze kultywowanie już się nie opłaca. Truskawki zbyt stare drobnieją, podlegają chorobom.

Owoce zbierać w pogodę suchą, słoneczną najlepiej w godz. 10—12 rano. Dla swego użytku zbiera się owoce bez szypułek, a do sprzedaży z szypułkami.

Jeżeli ktoś ma inspekt u siebie, dobrze jest zakorzenić młode roślinki w inspekcie. Tak zakorzenione rośliny osiągną do zimy znaczny wzrost, a na drugi rok będą ładnie i wcześnie owocowały. Na przetwory zimowe (konfitury) nadają się najlepiej truskawki o drobniejszych owocach (Scharpless) ananasowe, a do jedzenia na surowo — o owocach dużych (słoniowe) M-me Moutot i t. p.

Irena Michalska.

PRZEPISY KULINARNE

Zupa pomidorowa z kaszą perłową.

Do gotującego się smaku z włoszczyzny z kością lub bez kości wkrawamy na trzy talerze zupy sześć pomidorów dojrzałych. Gdy się rozgotują, przecieramy przez sito lub durszlak. Osobno wstawiamy w rondelku trzy łyżki kaszy perłowej z kawałkiem masła i podlewamy potrosze wodą, aby się kasza rozkleiła. Gdy kasza miękka, a klej gęsty i biały, przekładamy wszystko do przetartej zupy i po jednorazowem zagotowaniu podajemy.

Recepta kulinarna Firmy OETKER

CIASTO BISZKOPTOWE

Dodatki do ciasta: 5 jaj, 100 gr cukru, 1 paczka cukru waniljowego D-ra Oetkera, 90 gr proszku „Gustin" D-ra Oetkera lub 2 paczki waniljowego proszku budyniowego D-ra Oetkera, 80 gr masła.

Do przełożenia: około 150 gr dowolnej marmolady.

Do posypania: trochę cukru miałkiego (pudru).

Sposób przyrządzania: Trzepaczką ubić do białości żółtko, 50 gr cukru i cukier waniljowy. Białko z pozostałemi 50 gr cukru ubija się na pianę, dodać posługując się trzepaczką, do powyższej masy, w ten sam sposób dodać mączkę „Gustin", a wreszcie roztopione i znów ostudzone, ale jeszcze płynne masło. Ciasto wyłożyć na wysmarowaną tłuszczem i wyłożoną natłuszczonym papierem pergaminowym blachę i piec na lekkim ogniu 15—20 minut.

Po upieczeniu wykłada się ciasto biszkoptowe na papier usuwa pergaminowy papier, smaruje ciasto niezbyt słodką marmoladą i jeszcze na ciepło zwija w rolkę i posypuje miałkim cukrem (pudrem). Podaje się ciasto biszkoptowe na deser na ciepło lub zimno do herbaty lub wina.

Uwaga: Inny sposób przyrządzania ciasta biszkoptowego podaliśmy pod nazwą „Dąb".

Zupa z bzu czarnego.

Ładne dojrzałe jagody sypiemy do garnka i zalewamy taką ilością wody, aby je dobrze pokryła, dodając dla zapachu nieco skórki cytrynowej, albo 5—6 goździków lub kawałek cynamonu. Na 3—4 osoby wystarczy litr jagód. Po rozgotowaniu przetrzeć starannie, zmierzyć czy mamy żądaną ilość, ewentualnie dobrać gorącą wodą, ocukrzyć do smaku i zaprawić łyżeczką mąki kartoflanej rozbitej zimną wodą. Jeżeli zupę podajemy na gorąco, mąki dajemy nieco więcej, jeśli na zimno mniej.

Podawać ją można jak inne zupy owocowe z grzankami zwykłemi i biszkoptowemi, z ryżem albo kluseczkami.

Budyń z kaszy jaglanej.

Ćwierć kilo kaszy sparzyć wodą raz i drugi, żeby odjąć gorycz, podlać trochę mleka, ugotować. Po przestudzeniu dodać ładny kawałek masła, 3—4 żółtka, siekanego kopru zielonego do smaku, wymieszać równo, dodać pianę z pozostałych białek, włożyć w rondelek wysmarowany masłem i wysypany bułeczką, piec ½ godziny w piecu.

Budyń z kapusty.

Główkę kapusty usiekać, sparzyć osolonym wrzątkiem, odcedzić i wycisnąć. Dobrą łyżkę masła zasmażyć z dwoma czubatemi łyżkami dobrej mąki, dolewając dwie szklanki gorącego mleka, rozcierać aż się otrzyma gładką masę, włożyć w nią kapustę, osolić, popieprzyć, najlepiej białym pieprzem, dodać cztery żółtka, pianę z pozostałych białek i włożyć w formę specjalną do budyniów, jeżeli chcemy gotować na parze lub jak wyżej zapiec w rondelku.

Powidła z bzu czarnego.

Przebrane jagody rozdzielamy na połowę, jedną sypiemy do garnka i zalewamy wodą niewiele więcej jak do połowy i gotujemy na wolnym ogniu aż się zupełnie rozgotują co następuje bardzo prędko. Wówczas dosypujemy drugą połowę już nie dolewając wody i gotujemy powolutku i ostrożnie aż się cała masa zrowna. Przetrzeć masę przez sito dokładnie, dosypać cukru i przesmażyć. Jeżeli nie chcemy brać benzoesu, należy wziąć cukru tyle ile było kilogramów owocu, jeżeli użyjemy pastylkę na kilo bzu, wówczas możemy wziąć cukru połowę. Do gotowania kto lubi może dodać dla zapachu, skórki cytrynowe, cynamon, goździki, wanilję. Bardzo zdrowe i strawne dla dzieci.

Bakłażany faszerowane.

Rozciąć owoc na połówki i poddusić w maśle, kiedy będą miękkie, wyjąć z tłuszczu, osączyć, wybrać środki, dodać na 6 bakłażanów ładną, słodką cebulę siekaną i 20 deka pieczarek podduszonych w maśle, łyżkę tartej bułki, łyżkę purée z pomidorów, wymieszać starannie, posolić, zlekka popieprzyć i nakładać w wydrążone uprzednio połówki, ułożyć na wysmarowanym masłem półmisku, polać z wierzchu masłem z bułeczką, przysypać tartym serem szwajcarskim, albo parmezanem i zapiec krótko w gorącym piecu. Na wydaniu posypać siekaną, zieloną pietruszką.

We Francji do smażenia oberżynek używają wyłącznie oliwy z oliwek lub orzeszków ziemnych.

Sałata na gorąco.

5 główek sałaty ułożyć w rondelku wysmarowanym masłem, ciasno koło siebie, wsypać nieco soli, zielonej pietruszki, kilka łyżek wody i dusić na wolnym ogniu. Na zakończenie wlać pól szklanki dobrej, słodkiej śmietanki.

Jeżeli Pani sobie życzy

otrzymywać tygodnik do domu regularnie już w piątek, należy wpłacić prenumeratę w kwocie zniżonej, 1 zł miesięcznie, lub 3 zł kwartalnie, niebieskim przekazem rozrachunkowym, który może Pani nabyć w każdym urzędzie pocztowym w cenie 1 grosza.

Celem uniknięcia pomyłek w wysyłce pisma prosimy wypisać czytelnie i dokładnie adres i okres czasu, za który prenumeratę Pani wysyła.

Odpowiedź Pani, która prosiła o wykrój trzyćwierciowego żakietu na tablicy.

Tablice kroju przygotowujemy zawsze znacznie wcześniej, niż numer, dlatego nie możemy w najbliższym czasie spełnić żądania Sz. Pani.

Prosimy o dokładny adres, to wyślemy formę natychmiast.

„PRAKTYCZNA PANI" tygodnik ilustrowany wychodzi w każdą sobotę. **Redakcja i Administracja: Warszawa, Solec Nr. 87, tel. 244-18** Redakcja czynna codziennie od godz. 10 — 14-ej.

Prenumerata z odnoszeniem do domu przez pocztę: miesięcznie 1 zł., kwartalnie 3 zł., półrocznie 6 zł., rocznie 12 zł. Numer pojedyńczy 30 gr.

Prenumerator nie ponosi kosztów przesyłki pieniędzy do Administracji, **o ile pieniądze nada za pośrednictwem pocztowego przekazu rozrachunkowego** (w kolorze niebieskim), który można nabyć w **każdym** urzędzie pocztowym w cenie 1 gr.

W sprawach dotyczących **rękopisów i treści pisma** prosimy zwracać się **wyłącznie do Redakcji**, w sprawach odnoszących się do **przedpłaty, ekspedycji, pokrycia należności oraz ogłoszeń — wyłącznie do Administracji**, nie zaś pod osobistym adresem redaktorki. Rękopisów nie zwraca się. W razie wypadków spowodowanych siłą wyższą w zakładzie, strajków i t. p. wydawnictwo nie odpowiada za regularne dostarczenie pisma i abonenci nie mają prawa domagać się niedostarczonych numerów lub odszkodowania.

CENY OGŁOSZEŃ: Wysokość kolumny 270 mm., szer. 200 mm. Kolumna dzieli się na trzy łamy: szer. łamu — 63 mm. 1/1 strony 500 zł. 1/2 250 zł. i t. d. Miejsce zastrzeżone 25% drożej. Wiersz milimetrowy jednołamowy lub jego miejsce 65 gr. Drobne ogłoszenia za wyraz 20 gr., dla poszukujących pracy — **za wyraz 10 gr.**

UWAGA: Administracja nie przyjmuje odpowiedzialności za termin ogłoszenia oraz za zgubę lub zniszczenie matryc i klisz. Zastrzeżenie miejsca obowiązuje Administrację tylko wówczas, gdy za takie zastrzeżenie zostanie zapłacona przewidziana w cenniku 25% nadwyżka. — Omyłki, które zasadniczo nie zmieniają treści ogłoszenia, nie upoważniają do żądania zwrotu gotówki, ani też nie zobowiązują Administracji do bezpłatnego powtórzenia ogłoszenia. — Uzasadnione reklamacje będą uwzględniane, o ile zostaną wniesione do dni 8-miu od daty ukazania się ogłoszenia, lub od daty otrzymania rachunku. Podwyżka cen ogłoszeń może nastąpić w każdym czasie i obowiązywać będzie również te ogłoszenia, które zostały zamówione poprzednio, a nie były zgóry zapłacone. — Wydawnictwo zastrzega sobie prawo nie umieszczenia całego ogłoszenia, względnie jego części bez podania powodów.

Najciekawsze audycje Polskiego Radja w Warszawie od dn. 18.VIII-24.VIII.

Niedziela, dnia 18.VIII 1935 r.

8.30 — Audycja poranna.
9.02 — Koncert orkiestry.
9.30 — Transmisja Uroczystości IX Marszu „Szlakiem Powstańców Śląskich nad Odrę".
10.10 — Mała Orkiestra P. R.
10.30 — Transmisja nabożeństwa.
12.05 — „U spartan słowiańskich w Czarnogórzu". Feljeton.
12.20 — Poranek muzyczny.
14.00 — „Przyjemne piosenki" (płyty).
14.57 — Wiadomości meteorologiczno-rolnicze.
15.00 — „Porady weterynaryjne".
15.10 — Muzyka ludowa.
15.22 — „Przegląd rynków rolnych".
15.35 — Muzyka.
15.45 — Pogadanka rolnicza.
16.00 — Trans. fragmentu uroczystości IX Marszu Szlakiem Powstańców Śląskich.
16.45 — Szkic literacki.
17.00 — „Dla naszych letnisk i uzdrowisk". — Koncert.
18.00 — Transmisja z Kolonji Rady Szkolnej m. Warszawy.
18.15 — Muzyka operetkowa.
18.30 — „Cała Polska śpiewa".
18.45 — Odczyt „Granica Polsko-Sowiecka".
19.25 — Grieg: Ballada op. 24 w wykonaniu L. Godowskiego.
19.50 — Biuro Studjów rozmawia ze słuchaczami.
20.00 — Koncert Orkiestry P. R.
20.50 — Dziennik wieczorny.
21.00 — Koncert.
21.30 — „Na wesołej lwowskiej fali" (ze Lwowa.
22.00 — Wiadomości sportowe.
22.20 — „Nasza marynarka gra".
23.00 — Wiadomości meteorologiczne.
23.05 — Muzyka taneczna.

Poniedziałek, dn. 19.VIII 1935 r.

6.30 — Audycja poranna.
12.05 — Dziennik południowy.
12.15 — Koncert orkiestry.
13.00 — Chwilka dla kobiet.
13.05 — Koncert z udziałem solistów.
13.15 — Przegląd giełdowy.
13.25 — Wiadomości o eksporcie.
13.30 — Koncert.
16.00 — Audycja dla dzieci.
16.15 — Muzyka taneczna.
16.50 — Fragment z „Pamiętnika kwestarza" Chodźki.
17.00 — Recital wiolonczelowy.
17.30 — Muzyka kameralna.
18.00 — „Płynny węgiel" — odczyt.
18.15 — „Cała Polska śpiewa".
18.30 — Skrzynka ogólna.
18.40 — Chwilka społeczna.
18.45 — Utwory skrzypcowe.
19.30 — Audycja żołnierska.
19.50 — „Co czytać?"
20.00 — „Skrzynka rolnicza".
20.10 — Arje i duety operowe.
20.45 — Dziennik wieczorny.
21.00 — Koncert symfoniczny.
22.00 — Wiadomości sportowe.
22.10 — Mała Orkiestra P. R.

Wtorek, dn. 20.VIII 1935 r.

6.30 — Audycja poranna.
12.05 — Dziennik południowy.
12.15 — Muzyka taneczna.
13.00 — Chwilka dla kobiet.
13.05 — Muzyka.
13.30 — Z rynku pracy.
15.15 — Przegląd giełdowy.
15.25 — Wiadomości o eksporcie polskim.
15.30 — Muzyka lekka.
16.15 — Koncert solistów.
16.50 — „Pamiętniki kwestarza" Chodźki.
17.00 — „Od gawota do foxtrota"—Koncert.
18.10 — „Minuta poezji".
18.15 — „Cała Polska śpiewa".
18.30 — „Skrzynka techniczna".
18.45 — Fantazje operetkowe.
19.30 — Recital śpiewaczy.
20.00 — Pogadanka rolnicza.
20.10 — Koncert.
20.45 — Dziennik wieczorny.
21.00 — Lekka audycja muzyczno-słowna.
21.30 — Koncert orkiestry.
22.30 — Wiadomości sportowe.
22.40 — Koncert orkiestry.

Prosimy najuprzejmiej nasze CZYTELNICZKI aby w wypadku niemożności nabycia naszego pisma w którym z kiosków, zechciały nas o tem powiadomić z dokładnem oznaczeniem czasu i miejsca, w którem się to zdarzyło.

Środa, dn. 21.VIII 1935 r.

6.30 — Audycja poranna.
12.05 — Dziennik południowy.
12.15 — „Dla naszych letnisk i uzdrowisk" — koncert.
13.00 — Chwilka dla kobiet.
13.05 — Muzyka hiszpańska.
13.15 — Przegląd giełdowy.
13.30 — „Ze słowikiem w zawody koloraturowe".
16.00 — Pogadanka dla kobiet.
16.15 — Koncert Orkiestry Kameralnej.
16.50 — Fragment z „Pamiętników kwestarza" Chodźki.
17.00 — Miniatury kwartetowe.
17.20 — Koncert.
18.00 — Wesoły skecz.
18.15 — „Cała Polska śpiewa".
18.30 — „Listy od dzieci".
19.10 — Transmisja z Salzburga op. w 3 aktach W. A. Mozarta „Uprowadzenie z Seraju".
21.35 — Reportaż z cyklu „Jak wieś żywi miasto" wygłosi prof. Stefan Biedrzycki.
21.45 — Koncert Chóru Dana.
22.05 — Wiadomości sportowe.
22.15 — Koncert wieczorny.

Czwartek, dn. 22.VIII 1935 r.

6.30 — Audycja poranna.
12.05 — Dziennik południowy.
12.15 — Koncert solistów.
13.00 — Chwilka dla kobiet.
13.05 — Arje i pieśni hiszpańskie.
15.15 — Przegląd giełdowy.
15.25 — Wiadomości o eksporcie polskim.
15.30 — „Świat bajek" — koncert.
16.00 — Wesoła audycja dla dzieci.
16.15 — Pieśni ludowe Dalekiego Wschodu.
16.35 — Recital fortepianowy.
16.50 — Z „Pamiątek Soplicy" H. Rzewuskiego.
17.00 — Dla naszych letnisk i uzdrowisk"
18.00 — „Książka i wiedza".
18.10 — Minuta poezji.
18.15 — „Cała Polska śpiewa".
18.45 — Muzyka.
19.30 — Muzyka.
19.50 — Pogadanka aktualna.
20.00 — „Kącik dla młodzieży wiejskiej".
20.10 — Koncert.
20.45 — Dziennik wieczorny.
21.00 — Recital skrzypcowy.
21.30 — Słuchowisko p. t. „Głupstwo, nie martwmy się".
22.00 — Wiadomości sportowe.
22.10 — Mała Orkiestra P. R.

Piątek, dn. 23.VIII 1935 r.

6.30 — Audycja poranna.
12.05 — Dziennik południowy.
12.15 — Koncert.
13.00 — Chwilka dla kobiet.
13.05 — Muzyka.
13.30 — Z rynku pracy.
15.15 — Przegląd giełdowy.
15.25 — Wiadomości o eksporcie polskim.
15.30 — G. Thill śpiewa arje.
16.00 — Pogadanka społeczna.
16.15 — Koncert w wykonaniu Orkiestry Tadeusza Seredyńskiego.
16.35 — Pogadanka dla chorych.
16.50 — Fragment z „Pamiątek Soplicy" H. Rzewuskiego.
17.00 — Recital fortepianowy.
17.30 — Wspomnienie o królu tenorów.
17.40 — Koncert Orkiestry mandolinistów
18.00 — „Na terenach popowodziowych" — reportaż, wygł. płk. Tadeusz Tomaszewski.
18.15 — „Cała Polska śpiewa".
18.30 — „Skrzynka ogólna" dr Marjan Stępowski.
18.40 — Chwilka społeczna.
18.45 — Walce symfoniczne (płyty).
19.30 — Recital śpiewaczy.
19.50 — Aktualny monolog.
20.00 — „Skrzynka rolnicza".
20.10 — „Po jednej piosence".
20.45 — Dziennik wieczorny.
20.55 — „Obrazki z życia dawnej i współczesnej Polski".
21.00 — Koncert symfoniczny w wykonaniu Orkiestry P. R. pod dyr. Grzegorza Fitelberga.
22.00 — Wiadomości sportowe.
22.10 — Muzyka salonowo-taneczna.

Sobota, dn. 24.VIII 1935 r.

6.30 — Audycja poranna.
12.05 — Dziennik południowy.
12.15 — Muzyka.
13.00 — Chwilka dla kobiet.
13.05 — „Na polską nutę" — koncert.
14.30 — Nowości z płyt.
15.15 — Muzyka.
15.25 — „Nasz handel morski".
15.30 — Słuchowisko dla dzieci.
16.00 — „Skrzynka techniczna".
16.15 — Koncert solistów.
16.50 — Fragment z „Pamiątek Soplicy" H. Rzewuskiego.
17.00 — „Dla naszych letnisk i uzdrowisk" — Koncert.
18.00 — Poradnik sportowy.
18.10 — „Minuta poezji".
18.15 — „Cała Polska śpiewa".
18.30 — „Przegląd wydawnictw" — omówi prof. Henryk Mościcki.
18.45 — Orkiestra Lensena.
19.30 — „Nasze pieśni".
19.50 — Pogadanka aktualna.
20.00 — Przegląd prasy rolniczej.
20.10 — Lekka audycja muzyczna.
20.45 — Dziennik wieczorny.
20.55 — „Obrazki z życia dawnej i współczesnej Polski".
21.00 — Audycja dla polaków z zagranicy.
21.30 — Koncert w wyk. Orkiestry P. R.
22.00 — Wiadomości sportowe.
22.10 — „Kukułka wileńska".
22.30 — Mała Orkiestra P. R.

W DOMU BĘDZIEMY UBRANE WYGODNIE



335 pp. Szlafrok z miękkiej wełny w deseń wiązany wstążkami.

336 pp. Flanelowy szlafroczek z pelerynką.

337 pp. Szlafrok z grubej baji na dni chłodne.

A L E   Z A W S Z E   S T A R A N N I E

331—332 pp. Dwa modele pyjam eleganckich a wygodnych dla pań, które popierają taki ubiór.
333 pp. Szlafroczek-sukienka dla dwunastoletniej panienki.

334 pp. Szlafrok z miękkiej ciepłej wełny krojem płaszcza. Forma na tablicy kroju.









WYGODNE, PRAKTYCZNE I ŁADNE



317. pp. Suknia z deseniowego jedwabiu. 318. pp. Śliczna sukienka z lekkiej jasnej wełny. 319. pp. Sukienka z prążkowanej wełny.

Redaktorka ANTONINA DEMBIŃSKA. Wydawca: Towarzystwo Wydawnicze „Bluszcz", Warszawa.
Warszawa, Solec 87.

Linja załamania

środek tyłu

do wszycia

zaszewka

środek tyłu

kołnierza

pasek

Linja załamania

Linja załamania

Linja załamania

bok

bok

bok

przód

przód

przód

Linja załamania

Linja załamania

Linja załamania

Serweta salonowa

tło popielate

1 jasno niebieski
2 granatowy
3 złoty
4 biały
5 zielony jasny
6 zielonny ciemny



1 przód
2 tył
3 rękaw
4 mankiet
5 kołnierz
6 pasek